

# WASABI

© Les restaurants japonais quartier par quartier

[www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr)

## HISTOIRE

QUAND LES JAPONAIS  
DÉCOUVRAIENT LA VIANDE

## VOYAGE

DANS LES MARMITES DU KYUSHU

## EUROPE

WEEK-END NIPPON À BERLIN



Sushi, sauces, baguettes...

# TOUT CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

dossier

GRATUIT



**PREMIER IMPORTATEUR DE PRODUITS ALIMENTAIRES  
JAPONAIS, FOODEX PROPOSE AUX RESTAURATEURS  
TOUTE UNE GAMME DE PRODUITS À BASE DE SOJA**



**LIVRAISON TOUS LES JOURS  
DU LUNDI AU VENDREDI**

Nous consulter pour les conditions

*La promesse de toutes  
les saveurs du monde*

**FOODEX**

4, impasse des carrières  
75016 Paris

**Vos commandes:**

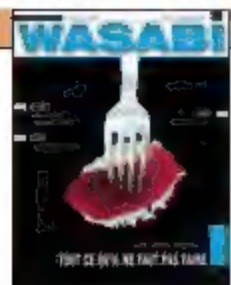
Téléphone : (0)1 46 47 44 39

Télécopie : (0)1 46 47 44 74

[www.foodex.fr](http://www.foodex.fr)







## Pauvre sushi !

**V**ous avez ressenti un léger malaise lorsque votre regard est tombé sur la couverture de ce numéro de Wasabi ? Pire : ce pauvre sushi massacré, transpercé par une fourchette vous a arraché un cri d'horreur ? Alors c'est plutôt bon signe ! Cela signifie que vous avez déjà, sans forcément en être conscient, une certaine sensibilité à l'esthétique nipponne de la table et que vous serez sans doute heureux de parfaire vos connaissances en la matière.

Car manger japonais, ce n'est pas seulement se régaler d'une gastronomie fondamentalement différente de la nôtre. C'est aussi intégrer un code particulier en ce qui concerne la façon de s'asseoir, de se servir -aussi bien les plats que les boissons- d'utiliser la sauce, de poser les baguettes... Pour étrange qu'elles puissent paraître, ces manières de table à la japonaise sont rarement le fruit du hasard. Ainsi, certaines coutumes, comme le fait de ne jamais planter ses baguettes dans le riz ou de ne pas y verser de sauce soja, ont-elles des origines religieuses dont vous trouverez l'explication dans notre dossier. Mais bien souvent, il s'agit avant tout de logique : vous encourage-t-on à faire du bruit en mangeant vos nouilles, par exemple ? C'est tout simplement pour éviter que vous ne vous brûliez la langue !

Ce numéro de printemps est également une invitation au voyage. Dans le temps d'abord, avec un retour à l'époque Meiji au cours de laquelle les Japonais, longtemps végétariens, découvrent les vertus de la viande de bœuf. Dans l'espace ensuite, avec un week-end nippon à Berlin et une escapade dans l'île de Kyushu. Vous y découvrirez d'étonnantes spécialités comme le sashimi de cheval ou le foie de fugu, un délice qui, s'il est mal préparé, peut vous foudroyer aussi sûrement que l'arsenic !

Vous prendrez évidemment moins de risques en mangeant japonais en France, surtout si vous êtes muni du guide « Itadakimasu » des meilleurs restaurants que nous publions fin avril. Bonne surprise, notre offre de réduction aux lecteurs de Wasabi (12 euros au lieu de 15, voir p.29) est prolongée jusqu'au 31 mars.

- COUVERTURE : T. Yaka pour Wasabi
- RÉDACTION : TINKA KEMPTNER, LÉONOR GRASER, KIMURA ASAKO, GUILLAUME LOIRET, PATRICK MANASSON, RAPHAËLE MARCADAL, JEAN-LUC TOULA-BREYSSE
- CONSEILLERS ÉDITORIAUX : HIGASHIUCHI TOSHIMASA, MURATA YUKIKO, TOMINAGA NORIKO
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON
- PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47
- IMPRESSION : Groupe-Morault
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK DUVAL

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,  
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47  
MAIL : [Info@wasabi.fr](mailto:Info@wasabi.fr)  
SITE INTERNET : [www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr)



**P.4-5 WASACTU** nouveaux lieux, nouvelles tendances  
Deux nouveaux "vrais" japonais à Paris. Le **phyto bar** : bio et bon à la fois. **Umami** : le 5<sup>e</sup> goût à la conquête de nos assiettes. Les **baguettes** jetables bientôt transformées en carburant. Devenez "sushi master" sur internet. Enfin un **oignon** qui ne fait pas pleurer.

## P.6 WASA-PORTRAIT

Hirohisa Koyama nous reçoit chez lui, à Tokushima



## P.8 WASA-STORY

Quand les Japonais découvraient le bœuf

## P.12-17 WASA-DOSSIER

### Soyez incollable sur l'étiquette

Sur tatamis ou devant un bar à sushi, manger à la japonaise exige qu'on respecte ainsi nombre de règles. Les connaissez-vous ?



## P.18

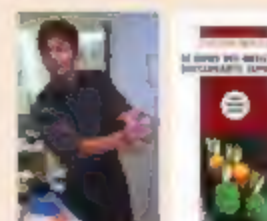
### WASA-EUROPE

Week-end nippon à Berlin



## P.24 WASA-VOYAGE

Dans les marmites du Kyushu



## P.29

### WASA-S'APPREND

Cours de cuisine  
Guide des restaurants japonais

## P.30 CARNET D'ADRESSES

## P.34 BULLETIN D'ABONNEMENT À WASABI



Un sushi bar design ouvert  
le soir uniquement.

## Nakagawa

**A**près Jourdain, Place des fêtes et Gambetta, le dynamique Nakagawa, un Japonais originaire du Hokkaido, ouvre un quatrième restaurant à côté du métro Saint-Maur, à quelques pas à peine d'une de nos adresses préférées du quartier : Naoki. Le nouveau Nakagawa occupe une adorable petite maison coincée entre deux immeubles avec un décor refait à neuf évoquant davantage l'Espagne que le Japon. A midi, les menus à emporter ou à

consommer sur place sont à moins de 10 euros avec, au choix, sushis, sashimis ou brochettes et, dans tous les cas, soupe miso, petite salade et une boisson. Le soir, les clients peuvent s'installer au sushi bar, à l'étage, et déguster toutes les spécialités du restaurant pour 30 euros incluant vin ou saké. On ne peut que se réjouir de voir les Japonais de qualité se multiplier en dehors du "ghetto" de la rue Sainte-Anne et de ses environs. 3 rue Saint-Hubert, Paris 11<sup>e</sup>. Tél. : 01 47 00 82 30.



## Enishi

Ouvert en décembre 2007, cet adorable estaminet tenu par une mère et sa fille dans un arrondissement qui compte à présent 3 « vrais » japonais, propose une cuisine familiale de grande qualité. Outre les traditionnels (et excellents) sushi, sashimi et autres chirashi, mesdames Sunasawa, c'est leur nom, proposent du sukiyaki et du shabu shabu au bœuf ou au porc, des tempuras (légères, légères...) ou encore du tonkatsu (porc pané). Les menus de midi sont à partir de 11 ou 12 euros et le soir, on peut dîner pour moins de 30 euros avec la boisson. Les menus commencent tous par deux petites salades d'algues ou d'épinards au vrai goût de Japon et comprennent également un chawanmushi (flanc d'œuf) discrètement parfumé au yuzu. La déco zen (tables noires, murs blancs), inhabituelle dans le quartier, et l'accueil ultra sympathique (même si maman Sunasawa ne parle pour ainsi dire pas le français) attire une clientèle d'habitues (déjà !), mi française, mi japonaise. Une excellente adresse à ne donner qu'aux vrais amis... ■

67 rue Labat, Paris 18<sup>e</sup>.

Tél : 01 42 57 32 14. F. le mardi.

## Roulez à la baguette

**L**e gouvernement japonais réfléchit très sérieusement à la possibilité de transformer les baguettes jetables en biocarburant. Un véritable enjeu écologique si l'on considère que chacun des 127 millions de Japonais utilise, en moyenne, 200 paires de baguettes par an. Quelque 90.000 tonnes de bois, principalement du bambou importé de Chine partent ainsi chaque année à la poubelle.

Actuellement, l'éthanol est surtout produit à partir de plantes comme la betterave ou la canne à sucre mais des techniques permettant de produire du carburant à partir de déchets végétaux sont déjà expérimentées au Canada. Des chercheurs japonais seraient quant à eux parvenus à fabriquer du bioéthanol à partir de baguettes mais le procédé doit encore être testé à l'échelle industrielle.

### JEU EN LIGNE

## Devenez un « Sushi Master » du web

Si vous voulez connaître l'angoisse du sushiman derrière son comptoir sans mettre la main à la nageoire, connectez vous sur [www.sushimaster.eu](http://www.sushimaster.eu) et jouez à Sushi Go Round. Grâce à ce jeu en ligne gratuit, vous avez une semaine pour apprendre à confectionner maki et nigiri sans (trop) faire attendre le client. Au début, on panique un peu devant la demande mais les clients sont très compréhensifs et on finit par y arriver. Tout le problème est, ensuite, de passer derrière un vrai comptoir.

## Le Phyto Bar

La cuisine japonaise étant naturellement équilibrée et bonne pour la santé, nous vous parlerons régulièrement désormais d'alimentation naturelle et biologique -pas nécessairement japonaise- et ferons intervenir des nutritionnistes qui vous éclaireront sur la valeur nutritive des aliments. En guise d'apéritif, nous vous présentons aujourd'hui le Phyto Bar, ouvert en 2003, place Maubert, à Paris. Rompant volontairement avec la tradition du végétarien sectaire et intolérant, le Phyto Bar est d'abord un lieu convivial où sont organisés régulièrement débats et émissions de radio. On y sert, dans un sobre décor bois et plantes vertes, une cuisine principalement végétarienne même si on ne s'interdit pas un peu de volaille ou de bœuf. Tout ici est biologique, les légumes, bien sûr, mais également le vin et la bière ainsi que les fruits, pressés à la demande. Les plats du jour ont toujours un petit quelque chose de japonais et au printemps, le chef fait même des sushis... ■

Phyto bar, 47 bd. Saint-Germain, Paris 6<sup>e</sup>.

Tél. : 01 44 07 36 99





# Conférence

## A la recherche du 5<sup>e</sup> goût

Le 28 janvier dernier, sous l'égide du "Comité Européen pour l'Umami", a eu lieu à l'école de cuisine Ferrandi, à Paris, une passionnante conférence sur le thème de l'umami, plus connu en France sous le nom de glutamate. Cet acide aminé présent en grande quantité dans l'algue kombu mais aussi dans le parmesan a une saveur qui se distingue à la fois du sucré, du salé, de l'acide et de l'amer qui sont les quatre goûts que l'être humain est capable de distinguer. En réalité, l'umami est avant tout un renforçateur de goûts qui offre, selon France Bellisle, chercheuse à l'INRA, de belles perspectives en matière de diététique et de régime. On peut en effet « améliorer » très nettement le goût d'aliments bons pour la santé (mais peu agréables au palais) et ainsi rééquilibrer l'alimentation des enfants ou des personnes âgées. On a noté, en particulier, que l'utilisation de glutamate diminuait considérablement l'usage du sel. La conférence s'est terminée sur la démonstration (et la dégustation) du rôle de l'umami par deux invités prestigieux : Pascal Barbot, du restaurant l'Astrance à Paris (3 étoiles Michelin et passionné de Japon) et Keiko Nagae, pâtissière à la Table du Lancaster. Pour en savoir plus : [www.umamiinfo.com](http://www.umamiinfo.com).

Passionné de Japon, Pascal Barbot s'est essayé au *dashi*.

# L'arme

## anti-larmes

Finis les oignons qui font couler le mascara et ressembler la maîtresse de maison à une chanteuse punk néo-gothique ! Des chercheurs japonais et néo-zélandais viennent de mettre au point un oignon qui ne fait pas pleurer en désactivant le gène responsable des débordements lacrymaux.

Toutefois cet oignon révolutionnaire ne sera pas commercialisé avant une dizaine d'années, prédisent les scientifiques. En attendant, si vous ne voulez pas vous priver de la formidable source de vitamines que constitue le « tamanegi », très utilisé dans la cuisine japonaise, épluchez vos oignons dans l'eau et chaussez vos lunettes de piscine (ou de ski) pour les émincer !

# Intox

## Le gyoza qui tue (ou presque)



**175 personnes** (800 selon l'agence presse Kyodo) auraient été intoxiquées par des gyozas en provenance de Chine. Après analyse, il apparaît que les raviolis incriminés contenaient un taux très élevé d'insecticide. L'entreprise qui les fabriquait, Tianyang Food Processing, a immédiatement stoppé la production (et évidemment l'exportation) et une équipe d'experts chinois s'est déplacée au Japon pour enquêter. Cette affaire qui est montée jusqu'au niveau du Premier ministre Fukuda « empoisonne » des relations nipponno-chinoises déjà relativement tendues à quelques mois des JO alors que le Japon dépend à plus de 40% des importations alimentaires chinoises. ■



ZENZAN



4, rue Brey 75017 Paris  
Tél.: 01.53.81.00.75

**Cuisine familiale  
authentique!**





GRANDES TABLES DU JAPON

# Un dîner chez **Aoyagi**

NOUS AURIONS PU RENCONTRER HIROHISA KOYAMA À PARIS LORSQUE, AU DÉBUT DU MOIS DE MARS, IL A DONNÉ UNE CONFÉRENCE À L'ÉCOLE DU CORDON BLEU À PARIS. NOUS AVONS PRÉFÉRÉ ALLER VOIR CE GRAND CHEF CHEZ LUI, À NARUTO, SUR L'ÎLE DE SHIKOKU, OÙ SON GRAND-PÈRE A FONDÉ, IL Y A PLUS DE 100 ANS, LA MAISON AOYAGI.



En haut, l'ebi imo.  
En bas, le sashimi  
de daurade et  
de seiche "striée".

"S

par Patrick  
**Duval**

ouhaitez-vous dîner sur des tatamis ou dans une pièce à l'occidentale ? » Chez Aoyagi, même s'il ne vient presque jamais de clients occidentaux, tout a été prévu pour leur confort. Et lorsque nous choisissons la pièce à tatamis, nous découvrons, à notre grande surprise, que, pour nous éviter les crampes, une table à l'occidentale y a été dressée. Bien sûr, un petit patin a été placé sous chaque pied de la table et des chaises pour ne pas abîmer le tatami ! Le « kôsu » (de l'anglais *course*) du soir s'ouvre sur un magnifique bento dont le couvercle luit d'une légère rosée. Quelques feuilles d'érable rouges sont une délicate allusion à l'automne finissant. Une façon poétique de rappeler que la

cuisine kaiseki est d'abord une cuisine de saison. Sous le couvercle, rangés comme des dominos multicolores, apparaissent des petits cubes d'égales dimensions, réalisés à partir de crevettes, de poisson cru ou de légumes. On se sent un criminel de planter ses baguettes dans une telle beauté ! Le second étage de cette entrée qui a dû demander des heures de préparation est composé de langues d'oursins et de chair de crabe amoureuxment entrelacées. Ce n'est pas seulement beau, c'est incroyablement parfumé, iodé : on croirait croquer un « morceau de mer » ! Le plat suivant appelé *uzurushi nabé* (la marmite tourbillonnante) est une amusante allusion à un phénomène de siphon que les touristes viennent



Le chinchard servi  
avec quelques  
feuilles de shiso  
et du riz.

observer dans un bras de mer voisin du restaurant. Le poisson tourne sur lui-même dans le centre de la cassolette.

Vient ensuite le moment sacré des sashimis, LA grande spécialité de maître Koyama. La daurade, pêchée du jour, est coupée selon une technique mise au point par Koyama lui-même voici plus de 20 ans dite *hegi zukuri*. Il s'agit d'une découpe épaisse qui exige une mastication assez longue durant laquelle le poisson, c'est l'effet recherché, semble se débattre dans votre bouche. Sensation de fraîcheur assurée ! la seiche (*aori ika*) est également traitée de façon spéciale : chaque morceau est strié de dizaines, voire de centaines de petites entailles qui annulent totalement la sensation caoutchouteuse qu'on a généralement. Ainsi cisailée, l'*ika* triple de volume et fond littéralement dans la bouche. « Le secret pour que la seiche garde intact son goût, m'expliquera le chef, est de ne jamais la rincer avec de l'eau. Il faut toujours l'essuyer avec un linge sec ».

Encore un poisson, du chinchard cette fois, servi cru, avec juste un peu de riz au shiso -une vraie

friandise !- suivie d'un poisson grillé, le sawara, accompagné de chips de kuwai. Lorsque je demande de quoi il s'agit, M. Koyama me fait porter sur une superbe céramique, des sortes d'oignons de tulipe. Je ne reconnais pas davantage le *ebi imo* (littéralement la pomme de terre-crevette) qui a effectivement la forme d'une grosse gambas (avec les antennes !) et que l'on me sert avec une pincée d'épinards et coiffé d'écorces de yuzu. Cet agrume est une grande spécialité de la région tout comme le sudachi, sorte de citron vert que M. Koyama utilise également dans sa cuisine.

A titre exceptionnel, le chef nous autorise à venir le voir en cuisine. Nous en profitons pour l'interroger sur le guide Michelin Tôkyô dont la sortie met visiblement en ébullition toute la profession : « Contrairement à certains de mes collègues, je pense que la sortie de ce guide est une très bonne chose pour la cuisine japonaise qui se voit ainsi reconnaître un vrai statut international. Ceux qui ne sont pas dans l'édition 2007 seront peut-être dans celle de 2008 ou de 2009... En ce qui me concerne, ce qui m'importe avant tout, c'est la satisfaction de mes hôtes. »



**Q**ue vous vous rendiez à Tokyo pour le travail ou comme simple touriste, le Grand Prince Hotel Akasaka sera votre premier coup de cœur.

Conçu par le célèbre architecte Kenzo Tange (auteur, également, de la formidable mairie de Tokyo) cet hôtel de classe internationale est l'un des plus beaux exemples de design contemporain tant pour la façade que pour les aménagements intérieurs.

Admirablement situé entre Ginza et Shibuya, ses 761 chambres possèdent en outre l'une des plus belles vues sur la ville.

Faites de votre séjour à

# Tokyo

une expérience inoubliable !



Bureau de Paris :  
12 rue Vignon, Paris 75009.  
Tél. : 01 53 05 99 09.  
[www.princejapan.com](http://www.princejapan.com)



# La viande de



*Le boeuf de Kobé, l'une des viandes les plus réputées du monde.*

# A

Par Camille  
**Plat**

u Japon on mange de la viande depuis toujours, même si l'influence des préceptes bouddhistes (il est interdit de tuer tout être vivant) et la crainte de la souillure liée au shintô (rejet du sang et de la mort donc de la viande) ont privilégié une consommation de végétaux et de poissons. Arrivé de Corée dans les premiers siècles de notre ère, le bœuf a une place à part dans la consommation de viande au Japon. Indispensable aux travaux des champs, il n'est quasiment pas consommé car trop rare, et fait donc partie des animaux les plus concernés par

les interdits alimentaires qui se succèdent dès le 7<sup>e</sup> siècle. Le lien très fort qui unit le bœuf au paysan, ce dernier lui choisit un nom et érige une stèle à sa mémoire, fait que celui-ci est considéré plus comme un animal domestique qu'un animal bon à manger.

C'est l'arrivée, au milieu du 16<sup>e</sup> siècle, de missionnaires chrétiens dans quelques villes de l'ouest du Japon qui fait connaître à la population alentour la consommation de viande à l'occidentale. Cette dernière, au départ effrayée devant l'abattage en grand nombre de bœufs,



# bœuf



Le bœuf façon teppanyaki : une "tradition" toute récente.

## l'autre « restauration » Meiji

QUAND ON PARLE DE RESTAURATION, AU JAPON, ON PENSE D'ABORD À CELLE DU POUVOIR IMPÉRIAL, EN 1868, APRÈS TROIS SIÈCLES DE RÉGIME MILITAIRE. POURTANT, L'ÈRE MEIJI A AUSSI ÉTÉ LE DÉBUT D'UN IMMENSE CHANGEMENT DANS LA RESTAURATION... DES JAPONAIS. AU CONTACT DES AMÉRICAINS, CEUX-CI DÉCOUVRENT LES VERTUS DE LA VIANDE ET APPRENNENT À LA CUISINER. RÉCIT D'UNE RÉVOLUTION DE PALAIS !

de porcs et de poulets, se fait peu à peu à cette façon de consommer la viande. Lorsque le Japon se ferme à l'étranger quelques décennies plus tard, la consommation de viande, associée à l'étranger, devient sévèrement proscrite. Dans le Japon d'Edo une consommation de bœuf influencée par les premiers discours sur les bienfaits de la viande, inspirés des théories occidentales, voit le jour : dans les villes, on rejette les bouchers et les tanneurs par crainte de la souillure mais on mange du bœuf pour ses vertus tonifiantes. Cette pratique nommée *ku-suri-gui*, se développe chez les citadins aisés et les hommes de pouvoir, et reste très discrète. Au fil du temps, la consommation de viande évolue. Vers 1850, fin de la période d'Edo, les restaurants de viande d'animaux sauvages, sanglier et cerf notamment, se multiplient dans la capitale, et accueillent une clientèle étudiante voire marginale. Les *gyūniku-ya*, gargotes servant de la viande de bœuf accompagnée de poireaux et de sauce de soja, apparaissent. La viande était aussi mangée crue, marinée dans la pâte de soja, ou cuite à la broche, signe de l'influence étrangère.

En 1853, le Japon ouvre malgré lui ses portes et accueille des étrangers venus d'Europe et des Etats-Unis qui amènent avec eux leurs pratiques alimentaires. La viande est à cette époque la base de l'alimentation des Etats-Unis : les Américains au Japon réclament très vite

des bœufs pour leur consommation personnelle. Après plusieurs refus, les autorités finissent par mettre à leur disposition quelques bêtes des troupeaux alentours, puis celles de régions plus éloignées. C'est comme cela que le bœuf de Kôbe acquiert ses lettres de noblesses : du fait de la proximité des troupeaux avec les grandes régions productrices de sake, il était en effet nourri avec du résidu de tōfu gelé et du son de riz, provenant du blanchiment du riz fabriquant l'alcool. Les Américains, conquis par la saveur de cette viande, aujourd'hui parmi les mets les plus recherchés au monde, iront jusqu'à aider financièrement les éleveurs de ces régions.

### Une ouverture à la civilisation

L'alimentation carnée à l'occidentale se diffuse dès les années 1860 à partir de la ville de Yokohama près de Tôkyô, ancien village de pêcheurs devenu en peu de temps un lieu incontournable de la présence étrangère au Japon. Les expatriés ouvrent des commerces et des boucheries, suivis par quelques Japonais curieux des mœurs étrangères. Mais ce contact forcé avec les étrangers pousse les autorités japonaises à repenser leur rôle en Asie pour éviter la domination occidentale. On veut construire un Etat fort en rattrapant le retard accumulé sur les plans institutionnel, politique et militaire. Pendant l'époque de Meiji, ■■■



■ ■ ■ cette « ouverture à la civilisation », selon le mot d'ordre de l'époque, passe sur le plan de l'alimentation par l'introduction à la Cour impériale et au plus haut niveau de l'Etat des coutumes de table européennes et d'une alimentation occidentalisée. On adopte la nourriture des puissants, et cette viande, que l'on pensait à l'origine de la force des Occidentaux, remplace le poisson, « nourriture des faibles », dans l'assiette de l'Empereur. C'est en 1872 qu'il mange de la viande en public, la consacrant ainsi « viande d'Etat ». On met alors tout en œuvre pour convaincre la population qu'il faut manger du bœuf. Influencé par les théories anglo-saxonnes, le gouvernement présente le bœuf et les produits laitiers comme des médicaments dont la consommation « sauverait le Japon du déshonneur ». On publie de nombreux livres de cuisine sur la viande et même les moines bouddhistes sont autorisés à en consommer. Dans les écoles, on débat sur la nature carnivore de l'homme, les intellectuels les plus en vue prônent la consommation de viande dans la presse, et celui qui refuse toujours d'en manger est taxé de réactionnaire. Pour construire un Etat puissant et victorieux, on insiste sur l'introduction de la viande au menu des soldats : dans les hôpitaux de guerre une alimentation d'inspiration occidentale (viande et pain) côtoie l'alimentation traditionnelle. Sur le front, la conserve de bœuf, de la viande assaisonnée de sauce de soja, de sucre et de gingembre, fera son apparition en 1894 lors de la guerre sino-japonaise. Conséquence directe de la hausse du niveau de vie et des guerres menées par le Japon, la demande en



図56 「文明開化」挿絵（加藤祐一 1873年）

Scène de table en 1873.

viande de bœuf est si forte qu'on importe des bœufs coréens dès les années 1890. En Corée on mange depuis toujours la viande de bœuf accompagnée de sauces très relevées, trempée dans de l'alcool fort local ou grillée au sel. Les tripes étaient mises en conserves ou servies dans un bouillon. Au Japon, la peau et les os des bœufs coréens étaient récupérés pour le travail des peaux et les préparations médicinales, et la viande, de très bonne qualité, remportait un grand succès.

## L'invention du **sukiyaki**

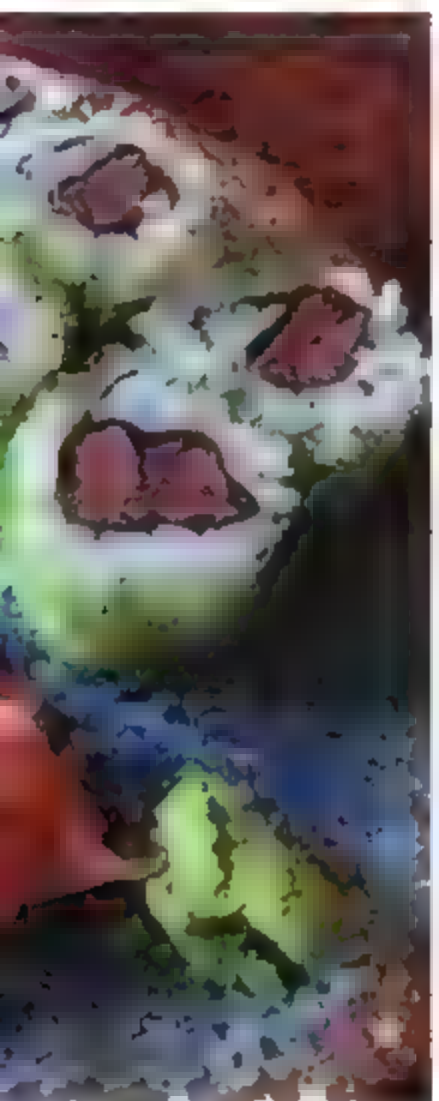
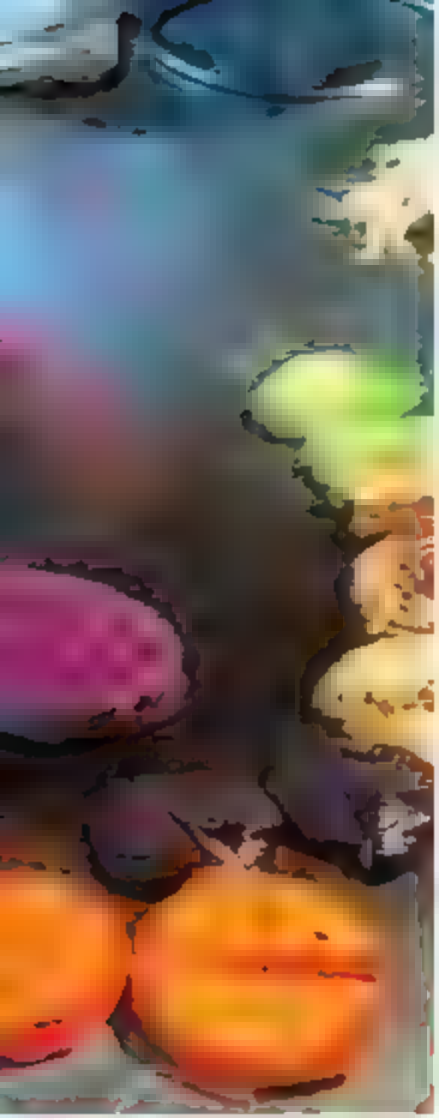
A partir du début des années 1880 la consommation de bœuf s'accélère, doublant parfois d'une année sur l'autre. C'est à Tôkyô et dans les grandes villes du pays que l'on consomme le plus de viande. A cette époque de nombreux restaurants à l'occidentale ouvrent leurs portes, fréquentés par une clientèle japonaise et occidentale aisée. C'est là qu'on trouve le bœuf à l'occidentale : au menu, steak, langue de bœuf, rosbif, accompagnés de légumes ou de pâtes. Les *gyûniku-ya*, où est servi le bœuf à la japonaise, connaissent un fort développement en particulier à Tôkyô. La simplicité de la cuisine est pour beaucoup dans ce succès populaire.

A mesure que la modernisation du pays avance, la consommation de bœuf s'étend aux petites villes de province, devenant, en quelques années, le symbole du Japon moderne. C'est de cette époque que date le *sukiyaki* : *suki* désigne le socle de la charrue sur lequel était cuite la viande à l'époque d'Edo, et *yaki* signifie « griller ». Ce plat consiste à enduire de graisse de bœuf une marmite dans laquelle on fait revenir des morceaux de viande. On ajoute du sucre et de la sauce de soja en cours de cuisson et on mange la viande après l'avoir passée dans de l'œuf battu. Elle est accompagnée de légumes cuits dans le même plat. Le mot « *sukiyaki* » est originaire de la région de Kyôto et fait plutôt référence à un plat de viande de très bonne qualité. A Tôkyô il y a le *gyûnabe*, plat de viande plus populaire auquel on ajoute des poireaux pour masquer l'odeur d'une viande parfois douteuse. Le mot *sukiyaki* est employé dans la capitale après le tremblement de terre de 1923, sous l'influence



En haut : bœuf grillé sur la plaque et, en bas, maki de bœuf, une variation contemporaine sur le thème du sushi.





des nombreux travailleurs venus de l'ouest du pays pour aider à la reconstruction. Il entre dans le vocabulaire courant vers 1935. Au fil du temps, le bœuf à la japonaise évolue. Au début des années 1890 on ajoute des vermicelles de *konnvaku*, du *mitsuba*, une variété de céleri, des champignons *matsutake* ; vingt ans plus tard on utilise le chou chinois. Originaire de Kyôto, la mode de l'œuf battu fait son apparition dans la capitale à cette même époque, ainsi que le tôfu grillé et les chrysanthèmes du jardin. La viande de bœuf est aussi mangée en sashimi, crue et finement découpée.

## La viande dépasse le poisson

À la fin du 19<sup>e</sup> siècle, de nombreux plats à base de viande de bœuf apparaissent, aujourd'hui totalement intégrés dans la cuisine populaire. Il y a le *gyûdon*, plat de rue fait de viande mijotée posée sur un bol de riz. Les brochettes de bœuf font leur apparition. Les plats de Meiji sont pour la plupart issus d'une cuisine mixte. On réinterprète des recettes occidentales en y ajoutant des ingrédients japonais : les *korokke*, croquettes de pomme de terre, avec viande et oignons, sont assaisonnées de sauce de soja, de saké et de vinaigre de riz. Le *raisu karê* est un curry de bœuf servi accompagné de riz et de légumes en saumure (aubergine, radis blanc, gingembre,...). Ils feront partie des plats les plus préparés lors des repas du soir dès le milieu des années 1920. La viande devant s'accorder au riz pour entrer dans les foyers, on crée des recettes combinant les deux (par exemple des côtelettes cuisinées à la sauce Worcestershire avec du riz). Les restaurants à plat unique sont créés : on s'y régale de côtelettes de porc, de steak ou de viande de bœuf hachée pour un prix dérisoire. Vers 1910, la version japonaise du *scotch egg*, œuf dur enrobé de viande hachée frite, remporte un grand succès auprès des enfants. La baisse des prix encourage la consommation et manger du bœuf devient un vrai phénomène de société. La population est initiée à la consommation de viande à travers la presse et les magazines féminins. Dans les restaurants à l'occidentale de Tôkyô les femmes peuvent suivre des cours où sont enseignées les manières de table européennes, le

manement des couverts et la cuisine de la viande. Au tournant du siècle le bœuf est la viande la plus consommée, devant le porc. Les nombreux livres de cuisine de l'époque apprennent à préparer l'*omuretsu*, omelette à la viande et aux légumes, ou l'*omuraisu*, mélange de viande hachée, de riz et de ketchup roulé dans une fine omelette.

La période de Meiji a donc décomplexé la consommation de viande, qui fait aujourd'hui partie des aliments préférés des Japonais, en particulier des jeunes, gros consommateurs de fast-food. La hausse impressionnante de la consommation de viande ces dernières années est telle qu'elle a dépassé, en 2007, celle de poisson. Quel impact cela aura-t-il, à terme, sur la santé et l'espérance de vie si enviée des Japonais... Seul l'avenir le dira. ■



**KIOKO**

Tous les ingrédients ainsi que tous les conseils pour cuisiner japonais.



Magasin  
46 rue des petits Champs  
75002 Paris  
tel: 01 42 61 33 65  
mardi au samedi 10h-20h  
dimanche 11h-19h



Pour les professionnels  
du lundi au vendredi  
8h-16h  
tel: 01 45 21 46 99



[www.kioko.fr](http://www.kioko.fr)  
[kioko@kioko.fr](mailto:kioko@kioko.fr)



SAVOIR-VIVRE

# Soyez incollable sur





# L'étiquette

Les règles de tables ne sont pas les mêmes au Japon et en France. Sushis, ramen ou shabu shabu sont des plats japonais qu'il convient de manger « à la japonaise » sous peine de passer pour un barbare. Attention, si vous lisez cet article, vous n'aurez plus la moindre excuse !



Par Jean-Luc  
Toula-Breyse

ous mangeons toute chose avec nos doigts, les Japonais, hommes et femmes, des l'enfance, utilisent deux baguettes. » Dans un savoureux *Traité sur les contradictions de mœurs entre Européens et Japonais* (réédité par les éditions Chandeigne), le père Luis Frois, missionnaire portugais du XVI<sup>e</sup> siècle appartenant à la Compagnie de Jésus, témoigne ainsi de la manière de manger des Japonais. Déjà à cette époque, les rares étrangers qui parviennent jusqu'à Cipango, nom que portait alors le Japon, s'étonnent d'un tel raffinement, des préparations où tout est déjà coupé, minutieusement agencé, afin de rendre l'instant gourmand plus harmonieux et plus élégant. A l'inverse, ces personnes « au long nez », ces *Nanban*, « barbares » venus du sud, horrifient les Nippons avec leurs manières frustres.

Certes les choses ont évolué depuis, aussi bien en Occident qu'au Japon. Il n'empêche, les manières de table ici et là bas sont aujourd'hui encore fort différentes et l'on peut vite se faire mal voir, dans un restaurant japonais, si l'on ne connaît pas quelques règles de base. ■■

Les femmes se tiennent à genoux tandis que les hommes ont le droit d'être assis en tailleur.





*Les baguettes doivent être posées horizontalement par rapport au bord de la table*

*Les parties solides de la soupe doivent être saisies avec les baguettes*



#### ■ ■ Quels sont les codes à respecter ? Quelles sont les fautes à ne pas commettre ?

Quelles que soient les circonstances et les situations, il faut toujours garder en mémoire un principe primordial : au Japon, l'attention à l'autre prévaut toujours sur toute autre raison. Si, au pays de Gavroche, l'exactitude est la politesse des rois, au Japon, c'est celle de tout le monde. Quel que soit votre statut social, évitez à tout prix d'être en retard. Surtout si vous êtes invité. Et si c'est vous qui invitez, prévoyez carrément d'arriver avec quinze minutes d'avance car vous pouvez être certain que votre hôte japonais, lui, en aura au moins cinq par politesse ! Au Japon, la ponctualité traduit le respect d'autrui et ne se limite pas à une simple courtoisie. Une fois sur place, il convient, dans certains restaurants comme dans tous les foyers japonais, de se déchausser au seuil de la porte. Généralement des chaussons sont mis à disposition, ces derniers

## ● A la baguette

De nombreuses règles et usages régissent l'art de manier les baguettes. Comme ces couverts, par définition, ne sont pas des fourchettes, ils ne peuvent en aucun cas servir à piquer un aliment. Lécher ses baguettes est considéré comme extrêmement mal élevé. Si l'on doit utiliser ses propres baguettes pour piocher dans un plat collectif, il faut impérativement les retourner afin de saisir les aliments avec l'extrémité qui n'a pas touché votre bouche. Ne jamais planter ses baguettes dans le riz car selon les traditions religieuses, ce geste est réservé aux rites funéraires et symbolise une offrande pour les défunts. Ne jamais non plus se passer de la nourriture d'une paire de baguette à une autre car c'est ainsi que les membres de la famille font tourner les ossements d'un défunt après la crémation.

Ne jamais pointer une personne, un objet ou une direction avec des baguettes, ni de faire de grands gestes. Cela exprime au pire une menace (comme tenir ses baguettes dans son poing) au mieux une grossièreté (la personne serait ainsi rangée dans la catégorie des choses qu'on peut manger) et un manque de savoir-vivre.

Il convient de poser les baguettes parallèlement au bord de la table sur le porte baguettes, éventuellement sur le bord de l'assiette, mais jamais à même la table. Pour les sushis, il est convenable d'utiliser des baguettes mais il est également admis, particulièrement dans les *sushiya*, de les saisir avec les doigts (le pouce, l'index et le majeur). Attention : un sushi ne doit être que très légèrement trempé dans la sauce de soja et toujours côté poisson ou fruit de mer. Si on trempe côté riz, non seulement celui-ci absorbe une trop grande quantité de sauce mais des grains risquent de se détacher et de tomber dans la coupelle qui prend alors des allures d'auge à cochon.



doivent être obligatoirement retirés lorsque vous foulez des tatamis. Attention : il ne faut pas non plus les garder quand vous allez aux toilettes où des chaussons spéciaux pour les WC sont placés à l'entrée. On change donc de chaussons en entrant et en sortant des toilettes sans oublier de remettre ceux qu'on laisse dans le bon sens pour ceux qui arrivent. A table, l'invité d'honneur est toujours placé face au *tokonoma*, petite alcôve servant à exposer une composition florale (*ikebana*) et un



rouleau de peinture vertical (*kakemono*) qui sont changés au gré des saisons.

Lorsqu'on est assis sur des tatamis, seuls les hommes sont autorisés à se mettre en tailleur. La tenue "correcte", pour les femmes, consiste à s'asseoir sur leurs talons ou, en cas d'impossibilité, sur le côté, les jambes pudiquement repliées.

Avant le repas, lorsque vous est présentée une petite serviette chaude (*ochibori*), la politesse veut qu'elle ne soit utilisée que pour les mains et en aucun cas pour le visage et encore moins pour se la passer sur la nuque (même si, dans la réalité, beaucoup de Japonais passent outre, surtout l'été).

Au commencement des agapes, pour manifester sa gratitude, il est courtois de dire : « *itadakimasu* ». Les Français pensent souvent que ce mot signifie juste « Bon appétit » ce qui n'est pas exactement le cas. « *Itadakimasu* » signifie plus ou moins « je commence à manger » tout en exprimant un remercie- ■■

わさびは生野菜です。

Wasabi un légume qui a été reconnu  
Kinjirushi garentir sa fraîcheur 100% (100%)  
maximum de saveur

 <b>Kizami Wasabi</b> (YK-250) 250g (8.84oz)	 <b>Wasabi râpé</b> (RO-1) 100g (7oz)	 <b>Wasabi râpé</b> (R-1) 100g (7oz)
 <b>Wasabi préparé (Net)</b> (PN-60) 4.5g (0.15oz)	 <b>Wasabi en sachet</b> (RVS-22) 2.5g (0.09oz)	

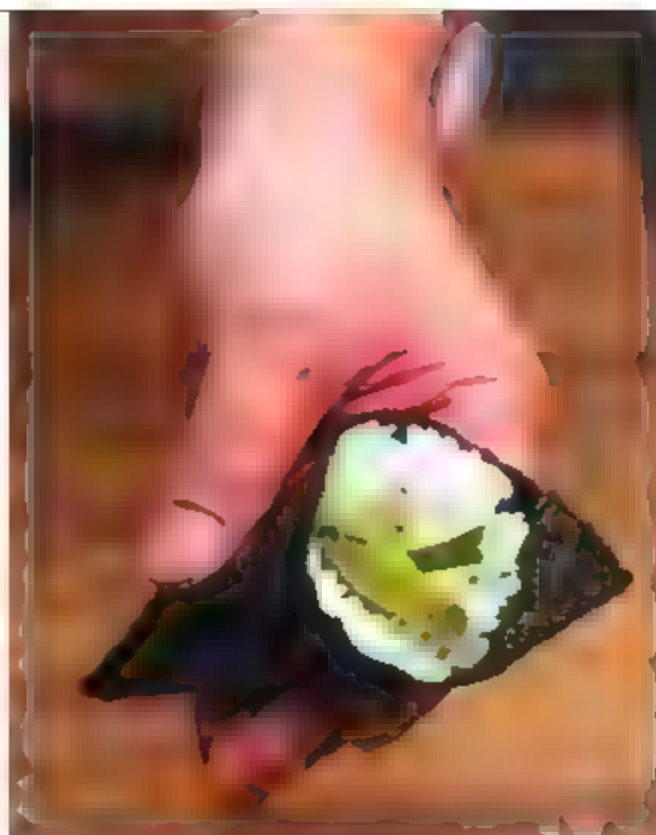
Numéro un japonais du marché professionnel

**金印わさび** KINJIRUSHI SALES CO., LTD.

**Contact** Paris office 9, rue de l'Echelle-75001 Paris  
 Tel/Fax: 01 42 86 07 77 Mobile: 06 26 43 20 25



Sushi et maki  
peuvent sans  
problème se  
manger avec  
les doigts



- ment respectueux tant pour la nature que pour le cuisinier. On ne le dit donc que lorsqu'on porte soi-même les baguettes à la bouche. Comme en France, avant le repas, on porte souvent un toast. Les Japonais aiment commencer par une bière bien glacée pour, en-

suite, passer au saké (ou au vin s'il s'agit d'un restaurant de type occidental). Que vous soyez hôte ou convive, servir ses voisins est une règle de bienséance. On ne doit en aucun cas se servir soi-même même si votre verre est vide. Si votre hôte ne s'en est pas aperçu, proposez lui de remplir le sien, il comprendra. Lorsque que quelqu'un vous sert, d'abord finir le saké qui reste dans votre coupe et tendre votre verre en le tenant des deux mains (les femmes, plus délicates, mettent une main sous le verre). Avant de boire, levez simplement votre verre sans trinquer et dites d'une voix forte « *kampai* ! » (équivalent de « santé », signifiant littéralement « cul sec »). Evitez - sauf pour faire rire - de dire « *tchin-tchin* » car en japonais ce mot enfantin désigne le... zizi. Si vous ne souhaitez pas boire d'alcool, il est plus poli de dire « *nomenai* » (je ne peux pas boire, sous-entendu : je ne supporte pas l'alcool) que « *nomanai* » (je ne bois pas, ce qui pourrait être interprété comme « vous ne m'êtes pas assez proche pour que je me laisse aller à boire avec vous »).

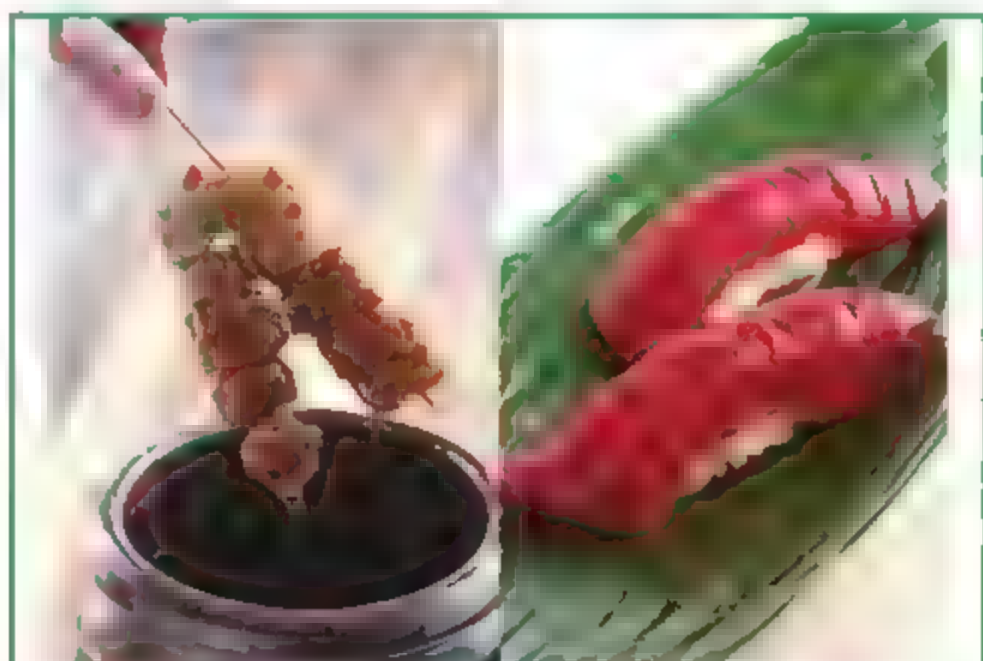
Lorsqu'on est invité à participer à une cérémonie du thé, il est d'usage, avant de porter le bol à sa bouche, de lever le bol à hauteur de son visage et de le faire tourner doucement pour montrer qu'on apprécie de travail du potier.

Lorsque plusieurs plats sont servis en même temps, chacun fait ce qui lui plaît et pioche à sa guise. Mais attention : devant un plat collectif type *sukiyaki* ou *shabu shabu*, il ne faut pas avoir l'air d'hésiter, cela signifierait que vous cherchez à accaparer les meilleurs morceaux.

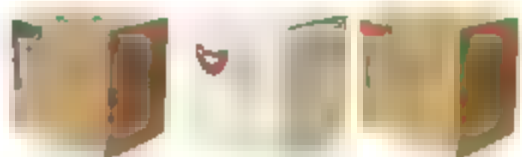
Au Japon, à part dans le cas du *chahan* (riz cantonnais) ou du *karé* (curry), le riz est toujours servi blanc, dans un bol à part. Ne ja-



Faire du bruit en  
avant ses nouilles  
n'est pas impoli.  
Au contraire



Pour tous vos assaisonnements japonais



Vous pouvez acheter ces assaisonnements  
en ligne sur le site [www.mizkan.co.uk](http://www.mizkan.co.uk)  
ou directement auprès de votre fournisseur.



**mizkan**  
Bringing Flavour to Life



Les femmes  
placent  
généralement une  
main sous le bol.



mais y verser de sauce de soja (*shoyu*) ni d'ailleurs aucune autre sauce ou aliment. Ce serait entacher la blancheur virginale de la nourriture sacrée des dieux shintoïstes ce qui s'apparenterait à une offense et aussi à une faute de goût esthétique. Ce geste vexerait

également le cuisinier qui pourrait s'imaginer que vous jugez son riz de piètre qualité ou que sa préparation n'est pas satisfaisante. Pour les soupes, il faut saisir les ingrédients (nouilles, porc, etc.) avec les baguettes et boire le bouillon à même le bol, la cuiller à soupe étant un ustensile inconnu sur l'archipel à la différence de ce qui se pratique en Corée, en Chine ou en Thaïlande. Le bol dans la paume de la main gauche, les baguettes dans la droite, il n'est pas incorrect de faire du bruit en aspirant des nouilles. Cela permet non seulement de les refroidir mais surtout de manifester votre délectation. Enfin quand le repas est terminé, il est d'usage de dire en guise de remerciement : « *Gochisô-sama deshita* » ce qui, dans la langue de Brillat-Savarin, signifie : « ce repas était délicieux ». ■

## SAKE EXTRA PUR OZEKI

SAKE EXTRA PUR OZEKI  
SAKE EXTRA PUR OZEKI



Le leader européen de la distribution de la nourriture japonaise

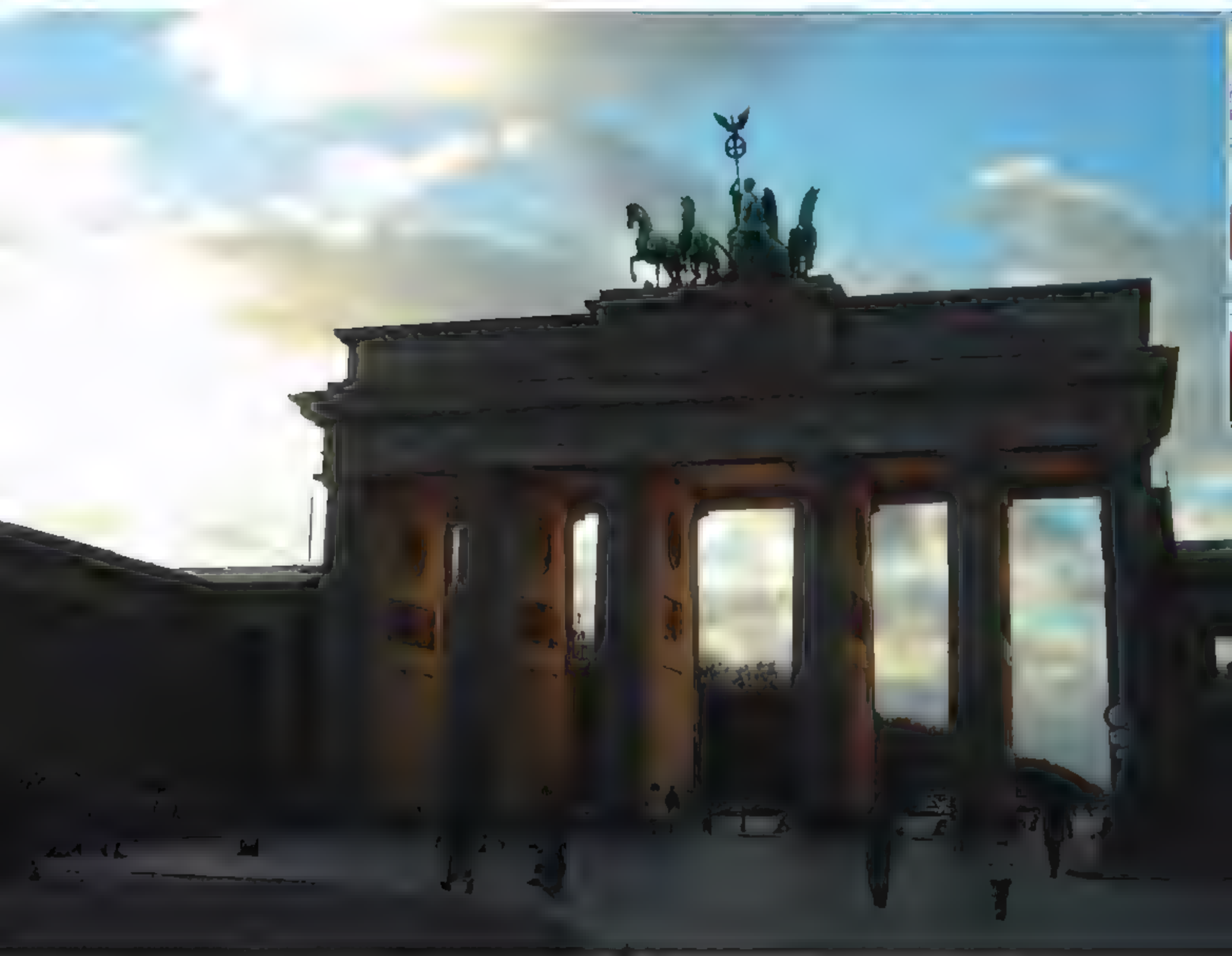
www.jfc.eu Tél. +33(0)1 49 18 91 40



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



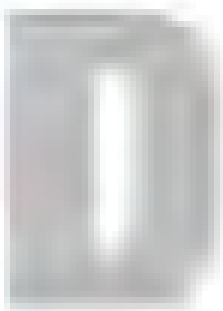
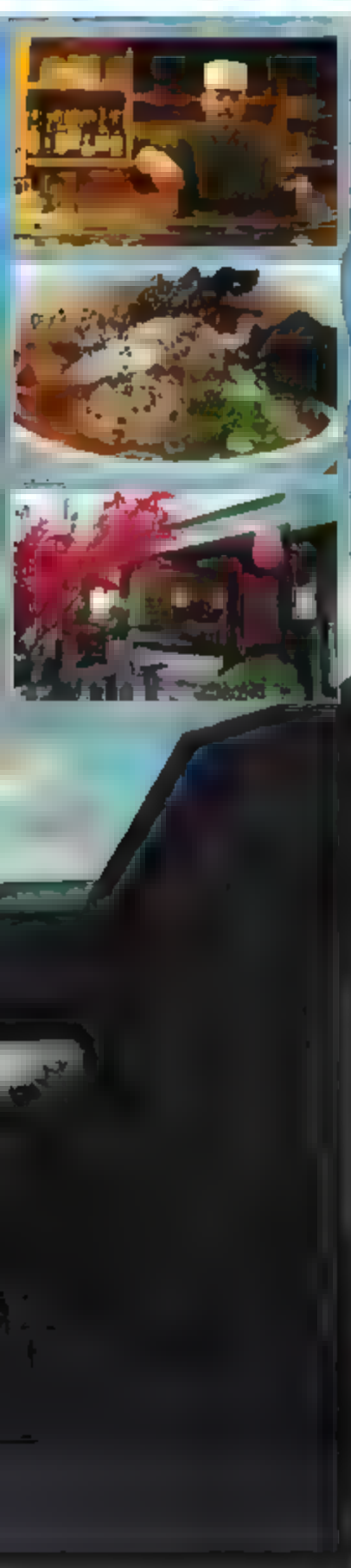
# Week-end nippon à **Berlin**





AU PAYS DES CURRYWURST, BRATWURST ET AUTRES SAUCISSES, LE SUSHI EST ROI ! DEPUIS QUELQUES ANNÉES, LA CAPITALE ALLEMANDE, À L'OUEST COMME À L'EST, VOIT FLEURIR DES SUSHI-BARS À CHAQUE COIN DE RUE. SI BEAUCOUP DE BERLINOIS SONT ENCORE SCEPTIQUES QUANT AUX VERTUS DU POISSON CRU, LES ADEPTES DE LA CUISINE JAPONAISE TROUVERONT FACILEMENT DE QUOI SE SATISFAIRE. WASABI A TESTÉ POUR VOUS LES MEILLEURS RESTAURANTS JAPONAIS...

La fameuse  
porte de Brandebourg  
à Berlin

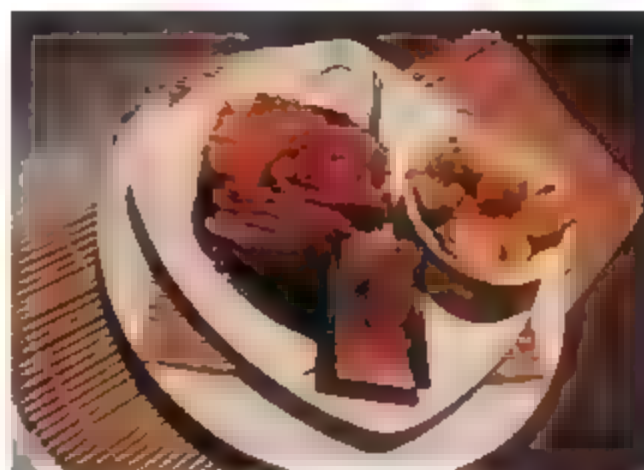


Par Leonor  
**Graser**

Depuis la chute du mur en 1989, Berlin est en pleine effervescence. Les chantiers, au centre et à l'Est, témoignent de la métamorphose permanente de la capitale allemande qui devient, de jour en jour, l'une des villes les plus internationales d'Europe. Les sociétés japonaises, notamment, y sont nombreuses. Echanges commerciaux, bien sûr, mais aussi culturels, ces derniers incluant, bien entendu, la cuisine. Les premiers restaurants japonais apparaissent au milieu des années 90. C'est bien sûr par les beaux quartiers de l'Ouest que les sushis, symbole de modernité et de branchitude, ont fait leur entrée. Les restaurateurs se sont jetés sur ce bon filon, et aujourd'hui, on trouve des sushis à peu près partout. Certes, il y a peu de restaurants japonais authentiques, mais de manière générale, les sushis sont toujours frais et bien préparés, les Allemands étant très respectueux des règles hygiéniques. Au menu, une grande variété de makis - les Berlinois sont fans des *californias* - mais il est rare de voir un client allemand se jeter sur un sashimi de poulpe ou sur un nigiri d'anguille ! Avec les précieux conseils d'expatriés japonais, nous avons fouillé la ville à la recherche d'adresses authentiques et/ou originales. L'occasion de visiter les principaux quartiers de Berlin.

#### CHARLOTTENBURG

Ce n'est pas un hasard si la librairie japonaise Yamashina, véritable caverne d'Ali Baba pour les mangavores berlinois s'est installée ici. De ce côté de la ville, on a le choix entre une cinquantaine de sushi-bars, pour la plupart de bonne qua-



Canard aux kumquats  
chez Oké

lité. On vient ici, à n'importe quelle heure, avaler une soupe miso en picorant quelques makis. Si vous aimez le spectacle, rendez-vous sur la célèbre Kurfürstendamm. Caché dans le centre commercial Europa-center, Dantokai, restaurant « typique », avec petit ruisseau et serveuses en kimono, est très apprécié des touristes qui, bavoir en papier autour du cou, suivent la préparation des teppanyaki. Debout devant une plaque chauffante, le chef cuisinier jongle avec art et précision. A la carte, plats intéressants comme le canard à l'orange sauce *teriyaki* ou le steak de Charolais au soja. Cuisine de qualité mais prix assez élevés...

#### MITTE

C'est LE quartier chic et branché de Berlin. Entre l'Alexanderplatz où trône, impériale, la tour de la télévision, et le Volksbühne, le « théâtre du peuple », deux restaurants, voisins, valent le détour : Susuru et Shiro i Shiro. Le premier est un bar à soupes ouvert il y a tout juste un an par Roman Fehrentz, un Berlinois habitué de la rue Sainte-Anne. Une déco zen et épurée, très design, avec projection de films japonais sur le mur du fond... Ce lieu est conceptuel et fier de l'être. Pas cher (compter moins de 20 euros par per-





Homard à la façon  
Daitokai

■ ■ ■ sonne pour un repas complet), non-fumeur, tranquille, parfait pour un repas sur le pouce. A goûter : la soupe de nouilles aux boulettes de porc et gingembre, algues wakame, champignons et oignons, et le pudding de sésame noir au miel, fait maison. Quelques numéros plus loin, le Shiro i shiro, est nettement plus chic et branché. Les couleurs acidulées de la déco se marient parfaitement à la cuisine fusion. Une grande variété de vins (Allemagne, Autriche, France, Italie) a été sélectionnée pour accompagner des plats tous plus surprenants les uns que les autres, plus ou moins inspirés de la cuisine japonaise : après la crème brûlée au foie gras avec gelée de betterave en amuse-gueule, goûtez au *tuna tataki*, thon mi-cuit gratiné au foie gras sur risotto aux herbes. Comme plat de résistance, l'irrésistible turbot sur asperges thaïes à l'huile de café, avec un velouté de pommes de terre au cacao. En dessert, il est bien difficile de choisir entre le gâteau de riz et fraises sur soupe

## Notre classement :

### 1. Sasaya

Lychenerstr 50, 10437 Berlin,  
U° Eberswalder Str,  
**Tél : 030/44717721.**

**Le plus :** Une cuisine japonaise nouvelle génération  
**Prix :** env.25€/pers.

### 2. Shiro i shiro

Rosa-luxemburg-str 11,  
10178 Berlin,  
U° Rosa-Luxemburg-Pl,  
**Tél : 030/97004790.**

**Le plus :** Des recettes originales et de qualité  
**Prix :** env.70€/pers.  
[www.shiroishiro.com](http://www.shiroishiro.com)



Mori Ōgai, auteur, entre autres, de *L'intendant Sanshō* porté à l'écran par Mizoguchi

## A visiter: La maison de Mori-Ōgai

Médecin sous l'ère Meiji, Mori Ōgai (1862-1922) est aussi une grande figure de la littérature japonaise. Grand voyageur et passionné par l'Europe, les quelques années qu'il a vécues à Berlin ont profondément marqué son œuvre. Dès ses premières nouvelles, sortes de chroniques d'un Japonais en Allemagne, il apparaît au Japon comme un symbole de la pensée moderne. Son regard critique et objectif sur la confrontation des cultures, teinté de références aux grands courants de la littérature allemande, place Mori Ōgai au rang des grands penseurs de son époque. Auteur de *L'intendant Sanshō*, *La Danseuse* ou *Vita sexualis*, il est aussi connu pour ses traductions (il est le premier à avoir traduit le *Faust* de Goethe en japonais). La Mori-Ōgai-Gedenkstätte, qui s'est installée dans l'appartement où a vécu l'écrivain, lui rend hommage en présentant des portraits, des textes et des calligraphies. Situé à deux pas du Reichstag et de la porte de Brandebourg.

Mori-Ōgai-Gedenkstätte, Luisenstr.39, 10117 Berlin, [www2.hu-berlin.de/japanologie/mog/](http://www2.hu-berlin.de/japanologie/mog/)  
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 14h.

à la japonaise - pour un repas complet

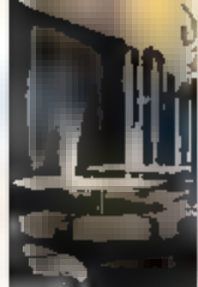
**Hanamaruki Foods Inc.**

Distribué par **JFC** INTERNATIONAL EUROPE GROUP

Le leader européen de la distribution de la nourriture japonaise

[www.jfc.eu](http://www.jfc.eu) Tel: +33(0)1 49 18 91 40

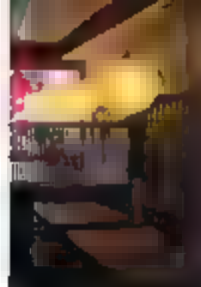




### 3. Susuru

Rosa-Luxemburg-str. 17,  
10178 Berlin,  
U° Rosa-Luxemburg-Pl.,  
Tél : 030/2111182

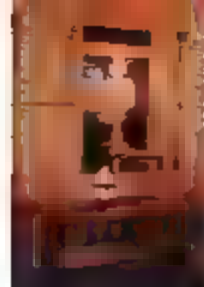
**Le plus :** Une ambiance design pour un repas sur le pouce, service non-stop l'après-midi  
**Prix :** env 20€/pers.  
[www.susuru.de](http://www.susuru.de)



### 4. Udagawa

Feuerbachstr. 24, 12163 Berlin,  
U° Schlobstr.,  
Tél : 030/7922373.

**Le plus :** Des bentos à la carte et un accueil agréable.  
**Prix :** env.35€/pers.  
[www.restaurant-udagawa.com](http://www.restaurant-udagawa.com)



### 5. Oki

Oderbergerstr 23, 10435 Berlin,  
U° Eberswalder Str.,  
Tél : 030/49853130.

**Le plus :** un mix de spécialités allemandes et japonaises, une ambiance sympa.  
**Prix :** env.40€/pers.



### 6. Daifokai

Europa-Center, Tauentzienstr  
9-12, 10789 Berlin,  
U° Kurfürstendamm.,  
Tél : 030/2618090.

**Le plus :** L'ambiance folklorique et le spectacle de la cuisine sur plaque chauffante.  
**Prix :** env.50€/pers.  
[www.daifokai.de](http://www.daifokai.de)

de champagne et rhubarbe et la semouline sur sablé pistache accompagnée d'un sorbet ananas-vanille et d'une inattendue glace au curry. Tout est bon mais on peut vite se lasser de l'ambiance un peu surfaite.

#### PRENZLAUERBERG

Si les sushi-bars sont plus rares à l'Est, c'est pourtant de ce côté de la ville où se mêlent ruines de la RDA et galeries design qu'on trouve les restaurants les plus intéressants. A Prenzlauer-

berg, quartier alternatif par excellence, découvrez Sasaya : un établissement authentiquement japonais qui propose une cuisine moderne et originale. Sasaya connaît un grand succès auprès de la population du quartier, trentenaires avec enfants, alors mieux vaut réserver une table un peu à l'avance. Pieds nus, assis sur des tatamis, vous dégusterez du roastbeef façon japonaise à la sauce *teriyaki*, des makis « crunchy » surprenants, servis avec un trio de sauces soja-chili-mayonnaise. La carte des sakés est impression-



**KIKKOMAN**  
L'alliance des saveurs



## Gingi l'amoroso... des sushis

Tous les habitants de Prenzlauerberg connaissent Cengiz Güngör Benken, alias Gingi, un Berlinois d'origine turque, passionné de sushis. À la fin des années 80, il vit encore à Istanbul lorsqu'il goûte pour la première fois des sashimis dans un petit restaurant de la côte. C'est la révélation. À son arrivée à Berlin, en 1990, il commence à travailler chez Sabu, où le chef japonais lui apprend l'art du sashimi. En 96, il part au Japon où il parfait sa technique. Enfin, en 2003, il réalise son rêve, ouvrir « son » restaurant, quatre tables, une terrasse, une déco japonaise, une carte assez classique mais surtout beaucoup de passion ! Gingi raconte à qui veut l'entendre que les sushis sont « une explosion pour l'esprit », comme des « poèmes subtils et délicats ». Ses sushis sont bons et ultra-frais, certes, mais on vient surtout pour entendre Gingi déclamer sa philosophie du parfait sushi.

**Gingi sushi, Rykestr. 45, 10405 Berlin, U<sup>9</sup> Senefelderpl. <http://www.gingisushi.de>**



■ ■ ■ nante, avec des crus de chaque région du Japon. En dessert, si le gâteau maison au thé vert avec pâte de haricots rouges est un enchantement, que dire de la mousse de « Koromitsu » : sirop de sucre noir et sucre roux, fromage blanc et coulis de groseilles ? De la nouvelle cuisine raffinée, à petits prix, dans un décor agréable, avec musique d'ambiance

jazzy... Parfait pour une soirée entre amis. Toujours à Prenzlauerberg, vous trouverez Oki, un restaurant accueillant dédié à la "cuisine nord-allemande et japonaise". Une carte étonnante créée par Otto Pfeiffer, passionné de cuisine et de culture japonaises, qui propose au choix une soupe de nouilles, miso et poularde rôtie, une poitrine de canard poêlée sur lentilles rouges avec kumquats caramélisés, ou encore un cochon de lait braisé au jus d'épices avec choucroute au miso... Seule condition : savoir manger des patates sautées aux lardons avec des baguettes ! La qualité et l'originalité des plats valent bien l'addition, un peu salée pour le quartier.

### STEGLITZ

C'est dans ce quartier de la banlieue sud-ouest que se cache, derrière un érable, le restaurant japonais le plus classique de Berlin, Udagawa. Le chef, Abe Kamekichi, officie depuis une vingtaine d'années devant les yeux des clients, japonais ou allemands, dans un décor traditionnel. Ici, l'authenticité prime sur l'originalité. On vient pour l'ambiance familiale, le décor feutré, bois, bambou, cloisons japonaises (et c'est non-fumeur). Le service est accueillant, efficace et discret, et la cuisine, simple et goûteuse (bentos, sashimis, glace au sésame). Avant d'aller y dîner (pas de déjeuners en semaine), profitez-en pour visiter le Musée des arts asiatiques, à Dahlem, qui propose, une fois par mois, une traditionnelle cérémonie du thé, ou bien faire un tour au jardin botanique. Accessible en métro, cette partie de la ville est calme et très agréable, surtout en été. ■

## Bonnes adresses

**Musée des arts est-asiatiques,**  
Lansstr. 8,  
14195 Berlin-Dahlem  
Tél. 030/8301438  
(Cérémonies du thé  
à 15h, les 8 sept,  
13 oct, 10 nov et  
8 déc. Rens  
[www.ginkgo-an.de](http://www.ginkgo-an.de),  
**Librairie japonaise,**  
Yamashina,  
Pestalozzistr. 67  
10627 Berlin, Tél.  
030/3237882  
**Office national  
allemand du  
tourisme,**  
Tél. 01 40 20 01 88  
[www.a.lemagne-tourisme.com](http://www.a.lemagne-tourisme.com)

## TAKAOKAYA

### Nori

cultivateur  
et fabriquant depuis  
1890.

### Thé vert de Shizuoka

ISO 14001  
Restauration & détail



Tél - Fax

**01 30 90 80 64**

le maître franck  
@  
wanadoo.fr

Distribué par FOODEX



# BIERE KIRIN

La première pression japonaise



## KIRIN ICHIBAN

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



# Dans les marmites du Kyushu

A L'EXTREMITÉ OUEST DU JAPON, LE KYŪSHŪ A TOUJOURS ÉTÉ OUVERT AUX INFLUENCES ÉTRANGÈRES, D'ASIE NOTAMMENT. SA CUISINE N'EN EST QUE PLUS COSMOPOLITE, VOIRE ÉTONNANTE, AVEC DES SPÉCIALITÉS COMME LE FOIE DE FUGU OU LE SASHIMI DE CHEVAL

C

Par Guillaume  
Loiret

*Champon.* Voici une soupe de nouilles débordant de fruits de mer et de légumes, un plat d'origine chinoise entré dans le patrimoine culinaire nippon. Voici aussi un mot qui désigne en japonais courant un imbroglio, un melting-pot, à l'image des dizaines d'ingrédients qu'on peut mélanger dans ce bouillon. Voici finalement un plat à l'image de la ville qui l'a vu naître : Nagasaki, le plus romantique des ports industriels, une métropole où les cultures étrangères, asiatiques et européennes, se sont croisées et mélangées, où les plats apportés par les commerçants chinois ou les missionnaires portugais ont été amalgamés à la cuisine locale dans un surprenant melting pot culinaire. Emblématique de Nagasaki, le *champon* l'est peut être, aussi, d'une bonne partie de la cuisine du Kyūshū.

## Champon et *râmen*

Car ces nouilles venues d'ailleurs rappellent inévitablement leurs grandes sœurs, elles aussi chinoises, ce bol garni de bouillon, de nouilles de blé tendre et de garnitures diverses qui s'aspire bruyamment et que les Japonais accommodent à toutes les sauces : les *râmen*. Leur origine est un objet de débat et de rivalité sans fin entre les spécialistes, mais mettons les d'accord sur au moins un point : dans la mesure où le Kyūshū est proche de la Chine et a toujours fait office de porte d'entrée des influences asiatiques vers le reste du Japon (le bouddhisme, le système d'écriture chinois, certains styles de poteries notamment y ont transité), l'île est incontestablement l'une des régions d'origine des *râmen*. On ne s'étonnera donc pas de trouver à Fukuoka, capitale







Le port de Yôkubo derrière un rideau de seiches

du Kyûshû et grande ville japonaise la plus proche de la Chine, un véritable culte pour ces nouilles chinoises

Fukuoka, située au N O. de l'île, est une métropole animée, généreuse et gourmande. Outre son soleil et ses jolies filles, ses habitants s'enorgueillissent des fameux Hakata *râmen* - Hakata est l'ancien quartier marchand de Fukuoka - au bouillon laiteux à base d'os de porc. Il existe au Japon plusieurs dizaines

de recettes de *râmen* mais celle de Fukuoka est devenue ces dernières années l'une des plus populaires avec celle de Sapporo, et des chaînes spécialisées dans les Hakata *râmen* ont essaimé partout dans le pays.

Pour les déguster dans leur ville d'origine, rien de tel que les petits restaurants ambulants *yatai* qui peuplent les trottoirs des quartiers de Nakasu ou Tenjin en fin d'après-midi. On en compte près de 200 dans le centre-ville à la



- belle-saison, tenus par des familles ou des cuistots solitaires, avec chacun sa manière d'accommoder les nouilles. Dans un autre style, le dernier étage du centre commercial ultra-moderne et banalé Canal City est l'objet d'une rude concurrence : au Râmen Stadium, les clients notent les huit restaurants de *râmen* et à la suite d'un classement semestriel seuls les meilleurs sont autorisés à rester... Un concept original qui semble tiré du plus impitoyable des jeux de télé-réalité.

### World food avant l'heure

Retour à Nagasaki, où les spécialités semblent mériter le nom de "world food" bien avant l'heure. Prenez le castella par exemple : ce petit gâteau qui fait penser à une éponge a beau être typique de Nagasaki, il vient du Portugal d'où un navire débarqua par accident en 1542 avant d'être suivi, quelques années plus tard, par le missionnaire François Xavier puis quelques jésuites français. Les prédicateurs européens agaceront bientôt les seigneurs japonais qui les pourchasseront et les expulseront (dans le meilleur des cas). Mais certaines de leurs recettes auront droit de cité comme celle du castella, dont le nom vient de la Castille espagnole. L'un des plus savoureux se déguste chez Fukusaya : une véritable institu-



Le foie de fugu : délicieusement mortel...

tion, blottie sur un carrefour de Shianbashi (le quartier des plaisirs), qui en produit depuis 1624.

À côté de Shianbashi, Nagasaki abrite un petit Chinatown qui, s'il est beaucoup plus modeste que ceux de Yokohama ou Kôbe, est le plus vieux du Japon. C'est là que sont nés la soupe *champon* ou encore le *sara-udon*, sa version sautée. Crevettes, calamars, porc, poulet, pâté de poisson kamaboko, chou, fèves... tout y passe ! La chaîne de restaurants bon marché Ringer Hut en propose plusieurs versions avec ce slogan facile à chanter : "We are the champon !". La palme du cosmopolitisme revient à la cuisine *shippoku*, raffinée et coûteuse, un repas sophistiqué dont l'histoire raconte aussi celle des étrangers de Nagasaki. Car il mêle dans un style *kaiseki* (une succession de charmants petits plats, véritables œuvres d'art pour les yeux comme pour l'estomac) des incontournables de la haute gastronomie nipponne à des plats chinois japonisés et mâtinés de mets d'inspiration portugaise. De ce spectacle culinaire, la plus belle scène est aussi l'un des plus fabuleux endroits de Nagasaki : Kagetsu. Cette ancienne maison de geisha ouverte en 1642, bordel de luxe à l'histoire sulfureuse, est devenue le plus ancien *ryôtei* (restaurant de luxe) du Japon. Après un accueil



Ci-dessus et à gauche : quelques plats de cuisine shippoku.

## Bonnes adresses

### NAGASAKI

**Kagetsu**, 2-1 Maruyama-machi. Tramway Shianbashi. (Kagetsu est derrière le petit square Maruyama)

Tél +81(0)95 822 0191 Compter 10 000 yens pour un menu shippoku le midi, le double le soir. Réservation pour 2 pers. minimum.

**Fukusaya**, 3-1 Funadaiku-machi. Arrêt de tram Shianbashi

Tél +81(0)95 821 2938

### OITA

**Fuguyoshi**, 3-6-26 Chuo-machi, Oita. 4<sup>e</sup> ét. Tél +81(0)97 536 2941

On trouvera d'autres fameux restaurants de fugu dans la ville d'Usuki.

### YÔBUKO

**Ryôkan Kanamaru**, Tél +81(0)955 82 3921

### KUMAMOTO

**Suganoya**, 2 12... , Au 2<sup>e</sup> ét. du Lion Parking Building.

Tél +81 (0) 096 355 3558



tout en courbettes et un passage dans les somptueux couloirs de bois du restaurant, le gastronome s'installe face au jardin et se voit emporté par une quinzaine de plats, entre lesquels résonnent quelques notes tirées d'un koto dans la pièce d'à côté. Ozôni (soupe avec du riz mochi), nouilles, coquillages, poissons, œuf sont servis dans une vaisselle aussi admirable que son contenu, contribuant à faire du *shippoku* de Kagetsu un ravissement.

### Le grand frisson

Mais il est des plats du Kyûshû dont on tirera un tout autre plaisir, moins esthétique et culinaire celui-là, plutôt l'excitation de goûter à un interdit réservé à un happy-few, une curiosité mêlée au goût du danger. Le fugu en fait partie, ce célèbre poisson-lune aux organes remplis d'un poison mortel que les amateurs apprécient pour sa chair ferme. On ne peut le consommer qu'à la suite d'une soigneuse préparation, dans certains restaurants spécialisés accrédités par l'Etat, et en saison (nov.-mars). L'amateur de sensations fortes n'ira pas le manger à Fukuoka, mais sur la côte Est du Kyûshû, dans la préfecture d'Oita où l'on en profitera pour faire trempette dans les sources chaudes de Beppu ou admirer les célèbres statues de bouddhas sculptées dans la roche à Usuki.

Mais pourquoi si loin ? Parce que les restaurants du coin sont parmi les seuls au Japon à oser proposer à leurs clients de déguster le foie du fugu potentiellement mortel. C'est d'ailleurs officiellement interdit mais les autorités ferment les yeux à condition que les restaurateurs restent discrets. Le menu débute par un plateau de très fines lamelles de fugu crues, à la sublime chair translucide. Puis vient l'objet de toutes les curiosités, le grand frisson culinaire : le foie du poisson dont le goût n'a rien d'exceptionnel mais que l'on observe avec terreur avant de l'avaler. Sa chair se déguste ensuite bouillie, museau du poisson compris, plongée dans une marmite *nabe* avec champignons, légumes, tofu, le tout arrosé d'un verre de *hirezaké* (un saké dans lequel flotte un aileron de fugu grillé). Et c'est à la fin de ce repas que la vérité du pois-

## VOYAGE WASABI

# Un circuit unique Temples et gastronomie



Wasabi et l'agence de voyage Jalpak se sont associés pour proposer aux amateurs de gastronomie japonaise un circuit d'une semaine Tokyo-Kyoto-Nara qui leur permettra de découvrir non seulement les plus beaux temples et jardins du Japon mais aussi ses meilleures spécialités culinaires. A partir de 2197 euros par personne, voyages, hébergement et repas compris (à condition d'être au minimum 4 personnes), vous verrez, entre autres, le grand temple d'Asakusa à Tokyo et le fabuleux Pavillon d'Or à Kyoto mais surtout, vous serez initié aux « vrais » sushis japonais, à la cuisine des moines et à de nombreuses autres spécialités inconnues en France. Vous passerez des moments inoubliables dans le plus grand marché au poisson du monde et pourrez, si vous le souhaitez, prendre quelques cours de cuisine. Le programme complet et les conditions de vente du voyage sont en ligne sur notre site [www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr). Informations au 01 42 08 50 47.



**Avantage réservé aux lecteurs de Wasabi :**  
Chaque groupe de 4 personnes recevra en cadeau un guide Tokyo-Kyoto (Hachette-Evasion) comprenant un savoureux guide de la cuisine japonaise. ■

Guide Evasion « Tokyo Kyoto » Le guide essentiel pour apprécier toutes les saveurs d'un pays sucré-salé

Evadez-vous à la carte ! Suivez les auteurs de la collection Evasion dans leurs itinéraires et leurs coups de cœur, pour un voyage intelligent, authentique et pratique

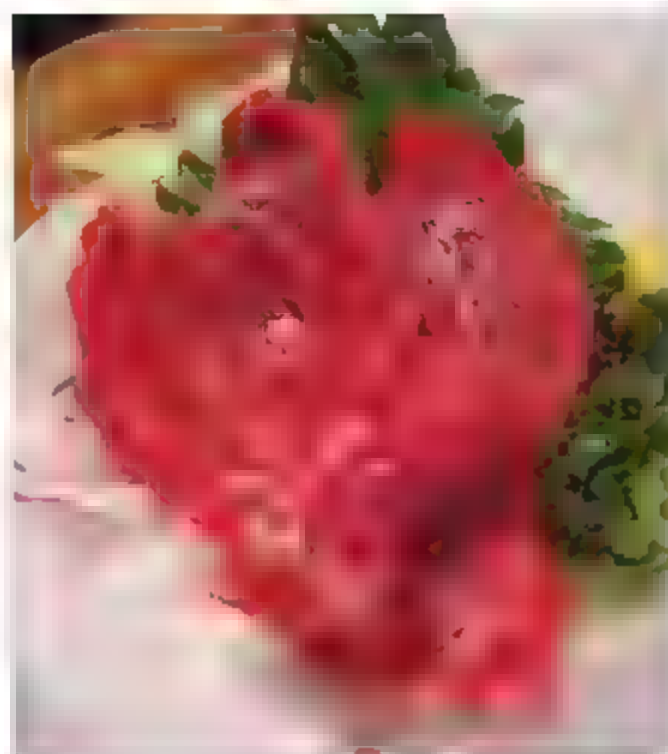


■ ■ son-globe se révèle, une fois que les lèvres sont légèrement anesthésiées par l'infime dose de poison qu'il contenait encore, et qu'on se rend compte d'une part qu'on a survécu et d'autre part que le fugu est finalement plutôt fade.

### Plus frais, tu meurs !

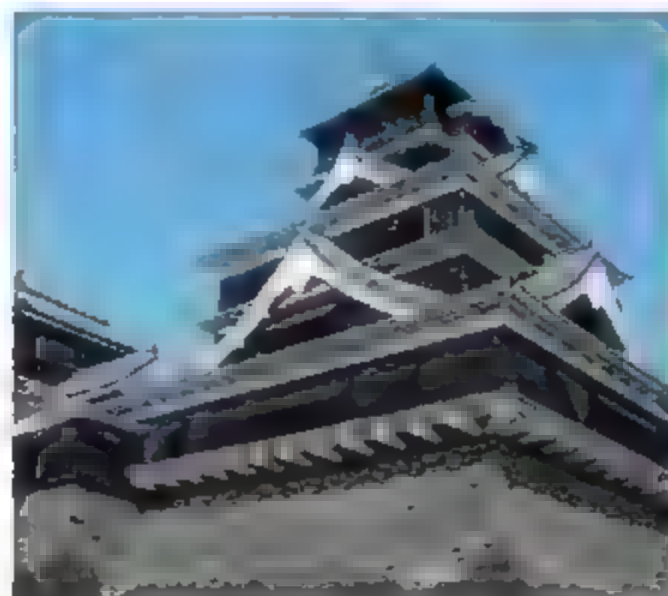
Pour des sensations presque aussi fortes, rendez-vous au N-O. du Kyûshû, sur la pointe de la presqu'île de Higashi-Matsûra. A Yôbuko, village de pêcheurs à quelques encablures de la célèbre ville de potiers de Karatsu, on déguste la sèche (*ika*) la plus fraîche qui soit : crue et encore vivante ! Tout est dans le doigté du cuisinier, qui doit découper son corps en une multitude de sashimi tout en laissant le mollusque en vie le plus longtemps possible. Le festin qui s'ensuit est donc un rien sadique, puisqu'il s'agit de se régaler de la chair brillante et ferme de l'encornet pendant que celui-ci remue encore faiblement ses tentacules.

Après ces sèches martyrisées, voici une autre raison pour la cuisine du Kyûshû de s'attirer les foudres de Brigitte Bardot : on y savoure du cheval ! Et pas n'importe lequel, puisqu'on dit que sa viande chevaline y est la meilleure du Japon avec celle de Matsumoto (préfecture de Nagano). Direction le centre du Kyûshû, dominé par le volcan Aso et la ville animée de Kumamoto, connue pour son superbe château. C'est là que se déguste la *basashi-ryôri*, "cuisine de sashimi de cheval" qui rebute souvent les touristes américains ou ceux de Hokkaidô (île

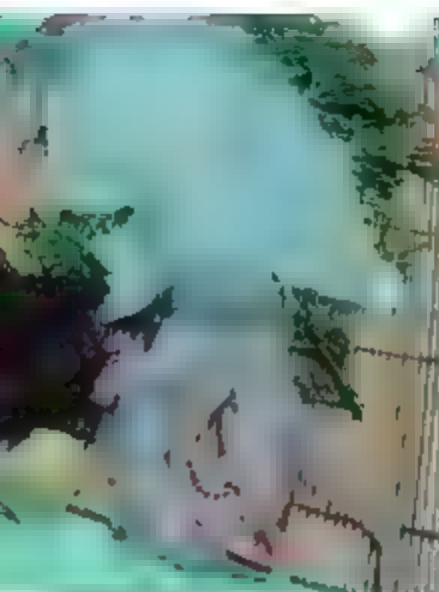


Sashimi de cheval à Kumamoto

du Nord du Japon) pour qui la seule idée de manger la plus belle conquête de l'homme est tout bonnement un crime... Les cuisiniers de Kumamoto s'en moquent et proposent un sashimi de cheval à la chair incroyablement tendre et goûteuse. Sa couleur rose lui vaut d'ailleurs le nom de *sakuraniku* ou "viande de cerise". Le cœur et le foie du cheval se mangent aussi tels quels, mais sont bien meilleurs assaisonnés de sauce soja, de gingembre et d'oignon. On pourra aussi essayer les sushis de cheval (*banigiri*), mais l'autre manière d'en apprécier la saveur est la grillade *baniku* : le steak de cheval chauffé à la plaque avec des légumes et trempé dans une sauce au wasabi est d'une finesse à faire oublier le bœuf de Kôbé. De quoi prendre des forces pour affronter ce qui vous attend au dessert : un sorbet... de cheval ! ■



Le château de Kumamoto.



A Yôbuko, la sèche se déguste encore vivante





# Sushi dimanche

QUE FAITES-VOUS DIMANCHE ENTRE 16H ET 18H ? RIEN ? POURQUOI NE PAS EN PROFITER POUR APPRENDRE À CUISINER JAPONAIS ?

Wasabi et le restaurant Zen vous proposent une nouvelle série de six cours pour apprendre à faire des sushis, des tempuras (beignets), du tonkatsu (porc pané) ou encore des plats à base de miso ou de shoyu.

Limités à 15 personnes, les cours sont dispensés par Kiyoshi Aiba, chef du Zen, qui explique, montre et vous laisse ensuite réaliser vous-même votre plat. Le matériel et la matière première sont fournis et chacun emporte son repas ou le déguste sur place. ■



## Programme

### ■ Dimanche 16 mars : Sushi 1

Découpe du poisson, cuisson du riz, *sashimi* et *chirashi*

### ■ Dimanche 30 mars : Sushi 2

*Maki* et *maki* californien

### ■ Dimanche 6 avril : Sushi 3

*Nigiri sushi*

### ■ Dimanche 13 avril : Tempuras et cuisine panée

Crevettes et brochettes panées. *Agedashi dofu*

### ■ Dimanche 20 avril : Cuisine familiale au shoyu

Teriyaki et différentes façons de cuisiner avec le soja, le saké et le mirin

### ■ Dimanche 27 avril : Cuisine familiale au miso

Aubergines au miso (*Nasu no dengaku*), saumon au miso et mi-cuit de thon au miso.

Tarif : 40 euros le cours sauf sushi : 50 euros/cours.

Forfait 6 cours : 200 euros au lieu de 270.

Préinscriptions : [info@wasabi.fr](mailto:info@wasabi.fr)

Les cours ont lieu de 16h à 18h au restaurant Zen, 8 rue de l'Echelle, Paris 75001.

A RÉSERVER DÈS MAINTENANT !

## Itadakimasu, le guide des meilleurs restaurants japonais !



Wasabi publiera, fin avril, un guide des restaurants japonais : Itadakimasu (l'équivalent nippon de notre « bon appétit »). Cet ouvrage d'environ 160 pages d'un format poche, commentera une centaine de restaurants à Paris et en province ainsi que ceux des principales capitales européennes, reconnus pour la qualité de leur cuisine et la créativité de leur chef. Une sélection de restaurants français servant une cuisine d'inspiration japonaise sera également ajoutée à cette liste. En tout, ce sont près de 400 restaurants qui seront répertoriés dans ce guide, le premier du genre.

Une introduction à la gastronomie nipponne donnera au lecteur toutes les clés qui lui permettront d'apprécier les plats et, grâce au lexique, il pourra même les commander directement en japonais !

Enfin, un petit guide du saké, boisson idéale pour accompagner un repas japonais, donnera les clés pour une dégustation « intelligente » de la « boisson des dieux ».

**Offre spéciale aux lecteurs de Wasabi : 12 € au lieu de 15 (port compris) à condition de commander son guide avant le 31 mars 2008. Chèques à adresser à Théma Press, 40 rue de Mouzaïa, Paris 75019.**



# La liste des restaurants japonais à Paris et en France

IL Y A PLUS DE 400 RESTAURANTS JAPONAIS A PARIS ET PRÈS D'UNE CENTAINE EN PROVINCE. NOUS INDIQUONS ICI CEUX QUI DISTRIBUENT WASABI (MERCİ À EUX), SANS PORTER DE JUGEMENT SUR LEUR QUALITÉ. POUR EN SAVOIR PLUS, NOUS VOUS INVITONS À VOUS RENDRE SUR NOTRE SITE : [WWW.WASABI.FR](http://WWW.WASABI.FR) OU VOUS TROUVEREZ DE NOMBREUX AVIS DE LECTEURS ET POURREZ DONNER LE VÔTRE. CONSULTEZ-LE RÉGULIÈREMENT POUR DÉCOUVRIR LES NOUVEAUX RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LA RÉDACTION DE WASABI. LES ADRESSES EN BLEU NE SONT PAS DES RESTAURANTS MAIS SONT DES POINTS DE DISTRIBUTION DE WASABI.

## 1<sup>er</sup> arrondissement

AKI	01 42 97 54 27
11 bis rue Sainte Anne	
8 12 rue Berlin Poirée	01 44 35 11 00
DESTINATION JAPON (VOYAGE)	01 42 98 02 32
11 rue Villado	
EBISU	01 42 61 05 90
19 rue St Roch	
EDOKKO	01 58 62 49 21
163 rue Saint Honoré	
FOUJITA	01 42 61 42 83
41 rue St Roch	
FOUJITA 2	01 49 26 07 70
7 rue du 29 Juillet	
FUKUYA	01 42 97 47 30
49 rue de l'Arbre sec	
HELLO SUSHI	01 42 96 37 27
43 rue St Anne	
HIGUMA	01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne	
HIGUMA	01 58 62 49 21
163 rue Saint Honoré	
JAPORAMA	01 42 36 21 30
35 rue Etienne Marcel	
KILALA	01 47 03 35 57
7 rue des Moulins	
KINUGAWA	01 42 60 65 07
9 rue du Mont Thabor	
KUNITORAYA	01 47 03 33 65
39 rue Ste Anne	
LAI LAI KEN	01 40 15 96 90
7 rue Sainte Anne	
LIBRAIRIE JUNKUO	01 42 60 89 12
18 rue des Pyramides	
MATSUDA	01 42 60 28 38
19, rue Saint Roch	
MATSURI RICHELIEU	01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu	
MIDORY	01 42 97 47 30
49 rue de l'Arbre Sec	
MIYOSHI	01 42 86 80 80
11 rue Danielle Casanova	
NANIWAYA	01 40 20 43 10
11 rue Sainte-Anne	
NODAJWA	01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré	



**Restaurant MATSUDA**  
19 rue St-Roch 75001 PARIS  
**01 42 60 28 38**  
Sauf dimanche  
12H-14H30. 19H-22H30

## OFFICE DU TOURISME JAPONAIS

4 rue Ventadour	01 42 96 20 29
SAGANO	01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs	
SAPPORO RAMEN	01 40 15 98 68
276 rue Saint Honoré	
SAPPORO RAMEN	01 42 60 60 98
37 rue Sainte Anne	
SHOSAI	01 42 33 70 47
4 bis place Sainte Opportune	
SUSHI COMPANY	01 55 35 34 00
22, rue des pyramides	
SUSHI GAN	01 42 97 44 48
41 rue des Petits Champs	
SUSHIRAMA	01 40 28 30 75
14 rue Berlin Poirée	
TAKARA	01 42 96 08 38
14, rue Molière	
TORAYA (pâtisserie)	01 42 60 13 00
10 rue Saint-Florentin	
TOTOYA	01 42 21 41 88
21, rue Saint Denis	
VILLA TOKYO	01 42 36 62 41
14, rue du Cygne	



**ZEN**  
Cuisine japonaise contemporaine  
8 rue de l'Echeile  
**01 42 61 93 99**  
Ouvert tous les jours

YAKIMIKU	01 42 96 27 60
11 bis rue Sainte Anne	
YASUBE	01 47 03 96 37
9 rue Sainte Anne	
YOU NESSEI	01 42 60 55 50
71 rue Sainte Anne	
ZEN	01 42 61 93 99
8 rue de l'Echeile	

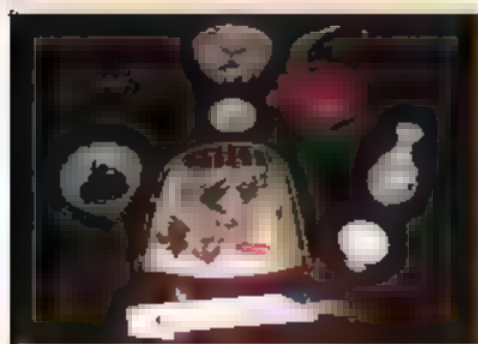
## 2<sup>e</sup> arrondissement

AAA (ECOLE DE JAPONAIS)	01 42 60 99 05
21 rue d'Antin	
AJCHI	01 42 96 93 51
86 rue de Richelieu	
BOOK OFF (librairie)	01 42 60 00 68
23 rue St Augustin	
COMPTOIR DU SUSHI	01 53 40 88 88
36/38 passage du Ponceau	
DEVANT VOUS	01 42 96 96 27
80 rue de Richelieu	
EDOKKO	01 40 07 11 81
27, boulevard des Italiens	
FURUSATO	01 42 33 49 81
60 rue Montorgueil	



**Spécialité de sushi**  
163 rue Saint Honoré 75001 Paris  
**01 42 60 50 95**  
Ouvert tous les jours

HOKKAIDO	01 42 60 50 95
14 rue Chabannais	
JUJIYA (EPICERIE)	01 42 86 02 22
40 rue Sainte Anne	
KIMI CHI	01 42 96 66 76
5 rue de Louvois	
KINTARO	01 47 42 13 14
24 rue Saint Augustin	
KYOKO (EPICERIE JAPONAISE)	01 42 61 33 66
40 rue des Petits Champs	
KOETSU	01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne	
KORIN	01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne	
KYUTORI	01 42 60 06 99
10 rue Chabannais	
MATSU SUSHI	01 40 26 35 06
18, rue de Turbigo	
MATSURI SUSHI	01 40 26 11 13
26 rue Leopold Belfan	
MOMIDJI	01 47 42 844 88
9, rue de Hanovre	
OGURA	01 47 42 77 79
20 rue de la Michodière	



## Kinugawa

La véritable cuisine de KYOTO  
9 rue du Mont Thabor 75001 Paris

**01 42 60 65 07**

Ferme le dimanche



## NODAIWA

Paris Tokyo

Spécialité d'anguilles grillées,  
une tradition japonaise

272, rue Saint-Honoré, Paris 1er

**01 42 86 03 42**

<b>OKINAWA</b>	01 42 96 21 68
19, rue Saint-Augustin	
<b>TAKE</b>	01 40 17 08 08
10, rue de Port Mahon	
<b>TOKYO SUSHI</b>	01 45 08 15 50
37, rue Montmartre	
<b>TOYOTOMI</b>	01 42 86 02 86
24 rue des Petits Champs	
<b>YAMAMOTO</b>	01 49 27 96 26
6, rue Chabanais	
<b>YOKOSUNA</b>	01 45 08 52 75
2, rue Léopold Bellan	

### 3<sup>e</sup> arrondissement

<b>TAÉKO</b>	01 48 04 34 59
39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)	
<b>SUSHI BAR</b>	01 42 74 76 21
9, rue de Bretagne	
<b>SUSHIBOX</b>	01 42 74 56 15
40, rue de Turenne	
<b>SUSHI SHOP</b>	08 25 56 88 88
42 rue de Bretagne	
<b>SUSHI WEST</b>	01 42 75 50 00
10, rue de Bretagne	
<b>TSUBAKI (GALERIE)</b>	01 42 77 02 06
257 rue St-Martin	

<b>YOSHIGAWA</b>	01 48 04 35 00
784, rue St-Martin	

### 4<sup>e</sup> arrondissement

<b>AKATSUKI</b>	01 42 78 71 27
15, rue des Archives	
<b>ALLO SUSHI</b>	01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce	
<b>AOYAMA</b>	01 42 74 53 92
22 bis, rue de la verrerie	
<b>BISTRO TOKYO</b>	01 42 72 11 11
20 rue des Lombards	
<b>IKAT (OBJETS JAPONAIS)</b>	01 48 04 53 34
36 rue François Miron	

<b>ISAMI</b>	01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans	
<b>KAZÉ (OBJETS JAPONAIS)</b>	01 48 04 07 04
11 rue François Miron	
<b>KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS)</b>	01 48 87 30 24
11 rue du Pont Louis-Philippe	

<b>KYO</b>	01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie	
<b>MINORI</b>	01 44 78 07 08
14 rue de la Cloche percée	
<b>MIYAKODORI</b>	01 42 78 23 11
1 impasse Guéméné	
<b>SUN</b>	01 48 04 89 88
14 bd de Sebastopol	

<b>LE PALAIS DES THÉS</b>	01 48 87 80 60
64 rue Vieille du Temple	
<b>SUSHI PARADIS</b>	01 42 76 98 83
7, rue François Miron	
<b>TAKAOKA</b>	01 42 74 17 90
76 quai de l'Hotel de Ville	

<b>TAKIMI</b>	01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple	

### 5<sup>e</sup> arrondissement

<b>AKIOA</b>	01 43 36 67 43
121 rue Monge	
<b>ASIA TEE</b>	01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève	
<b>GIN KAN</b>	01 43 54 57 98
4 rue des Fosses-St-Jacques	

<b>INAGAKU</b>	01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise	
<b>MATSUDO YAKI</b>	01 47 07 68 38
43 rue Mouttetard	
<b>PLANET SUSHI</b>	01 44 08 75 00
111 rue Monge	
<b>SASHIMI BAR</b>	01 43 54 57 98
4 rue des Fosses St Jacques	

<b>YOLIN</b>	01 43 26 05 32
3 rue Valette	

### 6<sup>e</sup> arrondissement

<b>AZABU</b>	01 46 33 72 06
3, rue André Mazet	
<b>ITADAKI</b>	01 43 26 68 25
64 rue Monsieur le Prince	
<b>HANAFUSA</b>	01 43 26 50 29
4, passage de la petite bouchère	

<b>JAPOTOMI</b>	01 43 29 00 54
41 rue Monsieur le Prince	
<b>KIM'S ORIENT EXTREME</b>	01 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy	
<b>KYOTOMI</b>	01 43 54 48 44
61 rue monsieur le Prince	

<b>MANDARINE SUSHI</b>	01 42 22 25 21
32 rue St Placide	

<b>SUSHI HOUSE</b>	01 43 25 54 85
50 rue Dauphine	
<b>TOKUGAWA</b>	01 42 22 32 59
49 bd du Montparnasse	
<b>TOKYOTORI</b>	01 55 42 02 56
18 rue monsieur le Prince	

<b>TSUKIZI</b>	01 43 54 65 19
2 bis rue des Ciseaux	
<b>YAKIYAKI</b>	01 42 22 17 74
8 rue du Sabot	
<b>YEN</b>	01 45 44 11 18
22 rue St Benoît	

<b>YUSHI</b>	01 44 07 03 11
8 rue des Ciseaux	

### 7<sup>e</sup> arrondissement

<b>AIDA</b>	01 43 06 14 18
1 rue Pierre Leroux	
<b>ARIDO</b>	01 47 53 74 48
208 bis rue de Grenelle	
<b>DAIKON</b>	01 45 55 62 21
26 rue Surcouf	

<b>MAISON DU SUSHI</b>	01 45 51 24 24
44 avenue Bosquet	
<b>MIYAKO</b>	01 47 05 41 83
121 rue de l'Université	

### 8<sup>e</sup> arrondissement

<b>ASIAN</b>	01 56 89 11 00
30 avenue Georges V	
<b>BARAMAKI</b>	01 42 82 49 03
64 bd Haussmann (3 <sup>e</sup> étage du Printemps)	
<b>CHAJIN (THE JAPONAIS)</b>	01 53 36 05 24
24 rue Pasquier	

<b>HANAWA</b>	01 56 62 70 70
26 rue Bayard	
<b>HYOTAN</b>	01 42 25 26 78
3 rue d'Artois	
<b>INANIWA UMAMI AN</b>	01 45 61 09 79
27 rue du Colisée	

<b>JAPANGUE</b>	01 45 63 77 00
96 rue La Boétie	
<b>KAKYO</b>	01 45 22 21 06
7 rue Clapeyron	
<b>KINUGAWA</b>	01 45 63 08 07
4 rue Saint-Philippe du Roule	

<b>KONOHANA</b>	01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz	
<b>KYOTO</b>	01 53 75 11 49
6, rue Corvetto	
<b>KYOTO ST LAZARE</b>	01 42 93 35 13
9, rue de l'Isly	

<b>MELJI</b>	01 45 62 30 14
24 rue Marbeuf	
<b>NAKA</b>	01 42 89 05 04
40 rue de Ponthieu	
<b>OKAME</b>	01 46 22 95 03
235, Rue du Fig. Saint-Honoré	

<b>PLANET SUSHI</b>	01 53 30 03 03
37 bd. Malesherbes	
<b>SUSHI JAPÔ</b>	01 44 90 00 61
53, rue de Rome	
<b>YAKIYAKI</b>	08 25 56 88 88
59 rue de la Boétie	

<b>YAKIYAKI</b>	01 43 59 51 88
35 rue La Boétie	
<b>YAMAICHI</b>	01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly	
<b>YASAMI</b>	01 47 20 06 20
5, rue de la Renaissance	



## Hanawa

Spécialité cuisine traditionnelle,  
sushi et Teppanyak. "Inventif"

26 rue Bayard 75008 Paris

**01 56 62 70 70**

[www.kinugawa-hanawa.com](http://www.kinugawa-hanawa.com)

### 9<sup>e</sup> arrondissement

<b>Café PENINSULE</b>	01 47 70 53 03
13 rue du fg. Montmartre	
<b>FUJI SUSHI BAR</b>	01 48 74 36 83
5 rue Joubert	
<b>FUJI YAKI</b>	01 42 81 54 25
20 rue Henri Monnier	

<b>IZAOKI</b>	01 53 16 43 48
35 rue Lafayette	
<b>KIOAYA</b>	01 45 26 12 88
15 rue Lafayette	
<b>KUSHI YAKI</b>	01 49 70 05 24
41 rue de Rochecouart	

<b>MATSUSAKA</b>	01 48 00 94 64
16 rue Montyon	
<b>MUMOKA</b>	01 40 16 19 06
5 rue Jean-Baptiste Pigalle	
<b>NEW MATSUZAKA</b>	01 48 00 94 64
16 rue Montyon	

<b>NEW YAKI KOBE</b>	01 40 07 18 88
14 rue de Séze	
<b>SAKURAYA</b>	01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière	



## ECOLE DE LANGUES DE TENRI

Etablissement d'enseignement supérieur libre -

**Cours pour adultes/adolescents**  
cours régulier et intensif (juillet et août)

**Séjour linguistique au Japon - août -**  
3 semaines - cours, activités culturelles, visites,

Formation professionnelle: **DIF**

Association Culturelle Franco-Japonaise de Tenn

8-12, rue Bertin Poirée 75001 Paris

Tel 01 44 76 06 06

[www.tenn-paris.com](http://www.tenn-paris.com)

M<sup>o</sup> Châtelet ou Pont-Neuf





<b>SHIMIZU</b>	01 48 00 92 76
11 rue Bergère	
<b>SUSHI BOUBOU</b>	01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge	
<b>SUSHI YAKI</b>	01 42 46 11 77
1 bis rue Bieue	
<b>TONEGAWA</b>	01 42 65 29 18
8 rue Godot de Mauroy	
<b>YAMAMURA</b>	01 48 00 90 18
1 rue Bergère	
<b>YAMATO</b>	01 48 74 88 08
49 bd de Clichy	
<b>YOCEKO</b>	01 47 70 68 50
39 rue du Fg Montmartre	

### 10<sup>e</sup> arrondissement

<b>DAI BAN OSAKA</b>	01 42 40 60 35
15 av Claude Veilleux	
<b>NISHIKURA</b>	01 40 22 99 98
12 rue du Faubourg Poissonnière	
<b>OISHI (SUSHI)</b>	01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc	
<b>PLOUM</b>	01 42 00 11 90
20 rue Albert	
<b>SUSHI SAKÉ</b>	01 40 38 37 65
247 rue du Fbg St Martin	
<b>TOKIOYAKI</b>	01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin	
<b>VILLA FUJI</b>	01 40 34 20 68
210 rue Lafayette	
<b>WAKO</b>	01 46 07 08 88
208 bis, rue Lafayette	

<b>YAMADA</b>	01 48 07 01 68
188 rue du Fbg St Martin	

### 11<sup>e</sup> arrondissement

<b>AKIRA</b>	01 40 21 08 53
6, av de la République	
<b>CENTRE FRANCO JAPONAIS</b>	
8 passage turquet	
<b>ESPACE JAPON</b>	
9 rue de la Fontaine au Roi	
<b>FUJIWARA</b>	01 47 00 42 50
21 rue de la Roquette	
<b>KAMPEI</b>	01 43 48 17 08
193 bd Voltaire	
<b>KIMONO</b>	01 49 23 44 85
115, rue St Maurice	
<b>KINOSUZI</b>	01 48 05 10 32
19 rue de la Roquette	
<b>MOMIJI</b>	01 48 06 14 72
20 rue Dava	
<b>NAKAGAWA</b>	01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert	
<b>NAOKI</b>	01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand	
<b>PLANET SUSHI</b>	01 53 30 03 03
2-4 rue Richard Lenoir	
<b>SAKURA</b>	01 43 38 74 92
46 rue de la Roquette	
<b>SHG FRANCE (ÉCOLE)</b>	01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir	
<b>SUKIYAKI</b>	01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette	

<b>SUKI VILLAGE</b>	01 43 55 92 79
9 rue de Charonne	
<b>SUSHI</b>	01 43 55 29 88
42 rue du Fg du Temple	
<b>TOYAMA</b>	01 43 56 15 11
109 bd de Charonne	
<b>YAMODAI</b>	01 40 21 62 33
41 rue de la Roquette	
<b>YAPANI SUSHI</b>	01 43 70 55 55
56 rue Richard Lenoir	

### 12<sup>e</sup> arrondissement

<b>GINZA</b>	01 43 46 81 98
1, rue Corbinaud	
<b>HAYASHI</b>	01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes	
<b>IZAKAYA</b>	01 48 28 93 88
59 rue de Lyon	
<b>KOCHIYAKI</b>	01 43 41 59 64
3 rue Erard	
<b>MIKACHI</b>	01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes	
<b>NAGASAKI</b>	01 43 48 66 05
216 rue du Faubourg St Antoine	
<b>ROBATA</b>	01 43 07 68 79
96 rue Claude Decaen	
<b>SAMOURAI</b>	01 43 07 52 30
12 rue Emilio Castelar	
<b>SUSHI ZEN</b>	01 43 41 83 34
139 rue de Charenton	
<b>YEKO</b>	01 43 43 82 18
154 av Douneau	
<b>ZENDO</b>	01 43 44 80 60
43 rue Gabriel Lamy	

### 13<sup>e</sup> arrondissement

<b>DELICÉ SUSHI</b>	01 47 07 03 33
69 rue Broca	
<b>ISHIKAWA</b>	01 53 79 12 76
45 rue Albert	
<b>JAPONIKA</b>	01 45 86 85 83
8 avenue de Choisy	
<b>MAKI SUSHI TOKYO</b>	01 45 84 54 41
44 rue de Tolbiac	
<b>MATSUYAMA</b>	01 45 88 22 18
11-13 bd Auguste Blanqui	
<b>PARIS TOKYO</b>	01 43 37 07 33
7 rue Veronèse	
<b>SAMOURAI</b>	01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry	
<b>TOKYO OSAKA</b>	01 44 24 38 48
207 avenue de Choisy	
<b>TORI KON</b>	01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss	

### 14<sup>e</sup> arrondissement

<b>ATSUNI</b>	01 43 27 09 83
28 rue de la Gaité	
<b>GINZA</b>	01 43 20 43 54
50 rue Daguerre	
<b>HASHIMOTO</b>	01 45 43 70 56
46 rue Didot	
<b>HOSH</b>	01 43 27 16 21
11 rue de la Gaité	
<b>KIRAKUTEI</b>	01 45 42 33 15
38 rue Pernetty	
<b>MIMOSA</b>	01 43 21 96 12
9 rue de la Gaité	
<b>PAN SUSHI</b>	01 40 44 00 87
147 av du Maine	
<b>SUSHITORA</b>	01 45 42 79 76
113, rue Didot	

<b>SUSHI GOZEN</b>	01 40 47 55 01
20 rue Delambre	
<b>TORICHO</b>	01 43 21 29 97
47 rue du Montparnasse	
<b>YAMATO</b>	01 43 20 18 34
144 bd du Montparnasse	

### 15<sup>e</sup> arrondissement

<b>ARITO MONTPARNASSE</b>	01 42 22 01 00
20 rue de l'Arrivée	
<b>BENKAY</b>	01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle	
<b>FUJIYAMA MONTPARNASSE</b>	01 45 38 98 18
37 avenue du Maine	
<b>JAPAN SUSHI EXPRESS</b>	01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard	
<b>JUGOYA</b>	01 45 79 03 80
85 rue des Entrepreneurs	
<b>KAISEKI SUSHI</b>	01 45 54 48 60
7 bis, rue Andre Lefebvre	
<b>KANAE (superette)</b>	01 40 59 98 03
83 av Emile Zola et 118 rue Lecourbe	
<b>KOKUMI</b>	01 47 83 21 97
121 rue de Vaugirard	
<b>KOYUKI</b>	01 45 32 67 56
20 rue Gramme	
<b>LÉGENDE DU JAPON</b>	01 40 80 14 11
168 rue Saint-Charles	
<b>MAISON DE LA CULTURE DU JAPON</b>	
0 - des quai Brant	
<b>MATCHAN</b>	01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre	
<b>NIPPON SUSHI</b>	01 48 28 35 28
2, rue Lenche	
<b>MOMIYA</b>	01 40 43 91 91
6 rue d'Alger	
<b>OKAYAMA</b>	01 45 78 80 01
17 rue de Lourmel	
<b>OSAKA VOUILLE</b>	01 45 31 35 28
40, rue de Vouille	
<b>SANMARU SUSHI</b>	01 45 76 20 00
26 rue Tiphaine	
<b>SUSHI BENTO</b>	01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles	
<b>TAGAWA</b>	01 45 76 93 21
37 bis, rue Rouelle	
<b>TAKI</b>	01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay	
<b>TAMAYURA (THE JAPONAIS)</b>	01 45 79 20 67
83 rue Fondary	



LE SPECIALISTE DES PRODUITS ALIMENTAIRES JAPONAIS

Foodex SA  
4, impasse des carrières - 75016 Paris - Tel. : 33(0)1 46 47 44 39

**Yanasé**

75, rue Vasco de Gama, 75015 Paris

**01 42 50 07 20**

www.yanasé.fr

fermé samedi midi et dimanche



<b>TOKYO SUSHI</b>	01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire	
<b>YAMATO</b>	01 45 79 03 80
85 rue des Entrepreneurs	
<b>YANASE</b>	01 42 50 07 20
75, rue Vasco de Gama	
<b>WASABI</b>	01 45 30 38 14
89 rue de la croix nivert	

### 16<sup>e</sup> arrondissement

<b>AKASAKA</b>	01 42 88 77 88
9, Rue Nicolo	
<b>COMME DES POISSONS</b>	01 45 20 70 37
24, rue de la Tour	
<b>DOMO</b>	01 48 47 47 77
7 rue Gros	
<b>GO SUSHI</b>	01 45 25 67 00
52 av Mozart	
<b>MATSURI</b>	01 42 24 96 85
2, rue de Pasay	
<b>MIYABAWA</b>	01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles	
<b>OKYOTO</b>	01 48 51 20 84
10, rue Chanez	
<b>OSAKA</b>	01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet	
<b>OZU</b>	01 40 69 23 90
2 av. des Nations Unies	
<b>PLANET SUSHI</b>	01 45 20 10 10
29, rue Bois le Vent	
<b>SUSHI GOURMET</b>	01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption	
<b>SUSHI SHOP</b>	08 25 58 88 88
9, rue Gustave Courbet	
<b>SUSHI WEST</b>	01 45 05 50 00
12, rue de Longchamps	
<b>TAMPOPO</b>	01 47 27 74 52
66, rue Lauriston	
<b>YUSHI 16</b>	01 47 04 53 20
70 rue de Longchamp	

### 17<sup>e</sup> arrondissement

<b>AYAME</b>	01 42 27 98 00
10, rue Rennequin	
<b>CHEZ YI (SALON DE THÉ)</b>	01 47 31 40 89
27 rue Bayen	
<b>ISUMO</b>	01 47 84 38 27
47/51, rue des Acacias	
<b>KANNO</b>	01 42 27 80 63
6, rue Sausser Leroy	
<b>KIFUNE</b>	01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand	
<b>MAKO</b>	01 44 09 89 83
19 av. Mac Mahon	
<b>MIYAKO SUSHI</b>	01 44 85 53 00
103, rue Legendre	
<b>NAGANO</b>	01 48 88 90 53
117, rue de Tocqueville	
<b>NAKAMURA</b>	01 40 55 96 72
25, rue Brey	
<b>NAOKO</b>	01 40 08 08 78
11, rue Biot	
<b>SHINANO</b>	01 45 72 80 76
9, rue Bellidor	
<b>SHOGUN SUSHI</b>	01 43 80 72 88
139, rue Cardinet	
<b>SOLEIL LEVANT</b>	01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville	
<b>SOLEIL LEVANT</b>	01 45 74 21 68
4 rue Troyon	
<b>SUSHI BA</b>	01 42 93 11 30
99 rue des Dames	

<b>SUSHI NAMI</b>	01 42 27 14 22
38, rue Laugier	
<b>SUSHI WADA</b>	01 44 09 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe	
<b>SUSHI WEST</b>	01 42 27 50 00
1, rue Joffroy d'Abanc	
<b>SUSHI YAKITORI</b>	01 48 96 97 98
115, rue Legendre	
<b>THÉ DE YI</b>	01 45 74 16 18
27 rue Bayen	
<b>TIB'S</b>	01 45 72 03 59
51 rue Bayen	
<b>YAMATO</b>	01 43 87 67 38
16, bd des Balignolles	
<b>ZENZAN</b>	01 53 81 00 75
4, rue Brey	

### 18<sup>e</sup> arrondissement

<b>ASUKA</b>	01 42 55 50 91
145, rue Marcadet	
<b>ENISHI</b>	01 42 57 32 14
67 rue Labat	
<b>FUGU</b>	01 42 23 11 11
112, rue Lamarck	
<b>GUNLO GUNLO</b>	01 42 54 23 92
8 rue Garreau	
<b>JUN KOU KO</b>	01 42 58 80 30
79 rue des Martyrs	
<b>KEIKO</b>	01 45 06 41 23
145 rue Ordener	
<b>KINTARO</b>	01 42 57 27 97
106 bd. Rochechouart	
<b>MIYAZAKI</b>	01 42 29 18 71
2 rue Lagille	
<b>NAOKO</b>	01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses	
<b>RAKUDA</b>	01 42 55 50 91
143 rue Marcadet	
<b>SAKANA</b>	01 53 28 08 35
48 bd de Clichy	
<b>SUSHI AKASHI</b>	01 44 90 05 68
5 rue Forest	
<b>TOKYO</b>	01 42 54 3112
40 rue Custine	

### 19<sup>e</sup> arrondissement

<b>ARIGATO</b>	01 42 38 86 76
47, rue de Belleville	
<b>MINOWA CONCEPT</b>	01 42 38 96 24
11, rue de la Villette	
<b>NAKAGAWA</b>	01 42 08 43 22
9 rue Lassus	
<b>PRÊT À CURÉ</b>	01 42 40 66 83
7 rue des Fêtes	
<b>SUSHI YA</b>	01 42 02 85 82
12, rue Pradier	
<b>TIB'S</b>	01 42 45 00 45
151 rue Manin	

### 20<sup>e</sup> arrondissement

<b>ASAHI</b>	01 43 58 78 27
36 rue de Belleville	
<b>SAPPORO</b>	01 43 73 88 70
152 bd de Charonne	
<b>SUSHI BAR</b>	01 42 41 28 99
153 rue de Belleville	
<b>TAKICHI</b>	01 47 97 03 96
7, rue du Cher	

### Boulogne-Billancourt

<b>SANKI</b>	01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant	

### Issy-les-Moulineaux

<b>SUSHI KEN</b>	01 46 42 58 18
12 rue Ernest Renan	

### Levallois-Perret

<b>TOTTORI</b>	01 47 48 98 00
29 rue André-Malraux	

### PROVINCE

#### SUD

### AGEN

<b>OSAKA</b>	05 53 88 31 76
38, bd Sylvain Dumon	

### AIX EN PROVENCE

<b>KYO SUSHI (À EMPORTER)</b>	06 50 01 50 50
500 rue Berthelot	
<b>NLH EXPRESS</b>	04 42 26 14 74
51 Rue d'Italie	
<b>SUSHIKA</b>	04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne	
<b>YAMATO</b>	04 42 38 00 20
4, rue Lleulaud	
<b>YOJI</b>	04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo	

### CANNES

<b>EDO SUSHI</b>	04 93 99 40 39
14 rue Mace	
<b>FUJI CANNES</b>	04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame	
<b>O'SUSHI</b>	04 93 68 28 23
12 rue des Belges	
<b>SUSHIKAN</b>	04 93 39 88 13
5 RUE FLORIAN	
<b>TOKYO CANNES</b>	04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby	

### CASSIS

<b>UNIVERSAL SUSHI</b>	04 42 08 27 91
11 av. Viguier	

### CLERMONT FERRAND

<b>MAKO</b>	04 73 90 79 15
65 rue du Port	
<b>SANTOOKA</b>	04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique	

### MARSEILLE

<b>KIM DO</b>	04 91 34 00 08
4 rue Capazza	
<b>LA VILLA</b>	04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz	
<b>SHABU SHABU</b>	04 91 54 15 00
30 rue de la Paix	
<b>SUSHI MOTO</b>	04 91 78 29 71
50 bd Baillie	
<b>SUSHI STREET CAFE</b>	04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame	
<b>SU YOJI</b>	04 91 52 22 27
28, rue Bir Hakeim (Galeries Lafayette)	
<b>ZEN PRADO</b>	04 91 53 00 09
60 av. du Prado	

### MONACO

<b>CAPOSUSHI</b>	00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine	

<b>FUJI MONACO</b>	00.377.93.30.40.11
4 impasse Madonna	
<b>MY SUSHI</b>	00.377.97.70.67.67
2 rue des Orangers	

### MONTPELLIER

<b>LE SUSHI BAR</b>	04 99 77 06 06
20 rue Bernard Dèdicieux	
<b>SAKURA</b>	04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain	
<b>SUSHI BOAT</b>	04 67 92 00 37
12 rue de Verdun	



## Sushi Boat

12 rue de Verdun, 34000 Montpellier

**04 67 92 00 37**

La gastronomie japonaise  
à des prix raisonnables.  
Spécialité Sushi, Sashimi, Maki,  
Yakitori, Tempura.

Ouvert 7j/7 sauf lundi midi et dimanche midi.

### NICE

<b>JUN NICE</b>	04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo	
<b>HOME SUSHI &amp; SASHIMI</b>	04 93 55 37 37
3, rue de Orestis	
<b>HOT POT</b>	04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine	
<b>KAMOGAWA</b>	04 93 88 75 88
18 rue de la Bufta	
<b>MY SUSHI</b>	04 93 62 16 32
18, cours Saleya	
<b>O'SUSHI</b>	04 93 82 92 45
30 Avenue Jean Médecin	
<b>LE ZEN</b>	04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre	

### RAMATUELLE

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Epi	

### TOULOUSE

<b>L'ASSIETTE JAPON</b>	05 61 21 50 91
38 rue Peyrolières	
<b>HINODE</b>	05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz	
<b>JAPAN</b>	05 61 22 85 85
8 rue de l'Escharpe	
<b>JAPODYAKI</b>	05 61 13 88 89
11, rue d'Austerlitz	
<b>SHUN</b>	05 61 99 39 20
35, rue Bachelier	
<b>SUSHI KAN</b>	05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS	
<b>SUSHI ONISHI</b>	05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine	





produits japonais de qualité

www.sushiboutique.fr

■ SUSHIYA 05 61 23 17 71  
3 place du Peyrou  
■ SUSHI YAKI 05 61 12 00 60  
9, rue Ste Ursule

## OUEST

● BIARRITZ  
■ LE SUSHI LAND 05 59 22 24 66  
9 av. de la Reine Victoria

● BORDEAUX  
■ CAFÉ JAPONAIS 05 56 48 68 68  
22, rue St Siméon  
■ LE KIMONO 05 56 79 23 30  
22 rue Ferdinand Philippiart  
■ LE SHOGUN 05 56 39 05 12  
168 bis cours du Médoc  
■ MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91  
8 place Ferdinand Lafargue

● CAEN  
■ MIKA MAKI 02 31 93 32 21  
2 rue des Chanoines  
■ MIYAKO 02 31 34 77 83  
13, rue St Michel

● CHALLANS  
■ OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 76  
11 place Aristide Briand

● CHARTRES  
■ SHOGUN 02 37 36 07 19  
8, rue Dr Michel Gibert

● LA BAULE  
■ LE CAFÉ BOUILLU 02 40 23 14 14  
22 pl. du Maréchal Leclerc

● LA ROCHELLE  
■ FUJIYAMA 05 46 41 21 26  
25 quai Gabut

● NANTES  
■ TAI SHOGUN 02 40 48 66 07  
8 bis quai François Mitterrand  
■ TOKYO 02 40 89 02 04  
14 rue de la Juiverie

● QUIMPER  
■ ABALONE SUSHI 02 98 64 38 91  
17 Halle St François

● RENNES  
■ FUJI 02 99 38 12 00  
8, rue Derval  
■ SAKURA 02 99 78 11 80  
1 rue Saint Louis

● SAINT-MALO  
■ TAKICHI 02 23 18 28 29  
5 rue Alphonse Thébault

● SOTTEVILLE-LES-ROUEN  
■ WASABI 02 35 63 41 82  
34 bis Place de l'Hôtel de Ville

● SOUSTONS  
■ SUSHI NORI 06 79 53 26 22  
22 rue du 8 mai 1945

## EST

● ANNECY  
■ O SUSHI 04 50 45 81 62  
2 rue Louis Revon

● CHAMBERY  
■ YAMAMO 04 79 60 07 57  
87, rue Ste Rose

● DIJON  
■ SUSHI BAR 03 80 50 06 56  
7 rue Michelet

● GRENOBLE  
■ HOKKAIDO 04 76 54 18 78  
Rue Diodore Rahoul  
■ KYOTO 04 76 54 08 91  
1, place du Charmeyran (La Tronche)  
■ OSAKA 04 76 43 26 49  
1 rue Colbert  
■ SAPPORO 04 76 85 02 45  
64, cours Jean Jaures  
■ LE SAKÉ 04 76 87 46 51  
29 rue Condorcet

● LYON  
■ CHEZ FYFY 04 72 41 81 22  
6 rue des Marronniers  
■ BOMAN ETSU 04 78 39 31 91  
11 rue Lanterne

■ MATSURI 04 78 27 83 06  
7 rue de la Fromagerie (1<sup>er</sup>)  
■ MATSURI 04 37 24 74 90  
109 cours Lafayette (6<sup>e</sup>)

■ NOBORU 04 78 42 35 79  
28 rue Henri Germain

■ SOLEIL LEVANT 04 78 95 04 37  
204 rue Garibaldi  
■ SUSHIDO 04 78 52 70 35  
169 rue Cuvier  
■ SUSHI KING 04 78 71 04 43  
Centre commercial de Lyon Part-Dieu  
■ TEPPANYAKI 04 72 56 05 05  
11 quai Romain Rolland  
■ CHEZ TERRA 04 78 89 05 04  
81 rue Du Guesclin

● SAINT ETIENNE  
■ KYOTO 04 77 21 74 26  
8, rue des Martyrs de Vingre

● METZ  
■ OSAKA METZ 03 87 36 68 90  
32 bis rue Dupond des Loges

● MULHOUSE  
■ TOKYO MULHOUSE 03 89 54 11 18  
102 rue de Baie

● REIMS  
■ MATSURI SUSHI 03 26 86 10 10  
9, rue de Châlvesle  
■ TOKYO SARL 03 26 85 93 46  
81, place d'Erlon

● STRASBOURG  
■ FUJIYAMA 06 19 60 02 12  
19 rue des veaux  
■ NIKADO 03 88 21 07 20  
11 quai Turckheim  
■ MOOZE 03 88 22 88 46  
1 rue de la Demi Lune

● VITTEL  
■ LE COMPTON 03 29 08 90 83  
294 rue de Verdun

## NORD

● LILLE  
■ JOMON 03 28 36 84 46  
4 rue de la Rapine

ABONNEZ-VOUS A WASABI

WASABI CHAQUE TRIMESTRE DANS VOTRE BOÎTE AUX LETTRES

■ Abonnement 4 numéros : 30 euros

■ Anciens numéros : 3 euros/numéro

Nom : .....

Adresse : .....

☐ Je souhaite m'abonner à partir du n°15

Je souhaite recevoir les numéros : .....



CHÈQUES À L'ORDRE DE THEMA PRESS, 40 RUE DE MOUZAÏA 75019 PARIS







# matsuri

savoir-faire  
audace et tradition

spécialiste passionné  
de la restauration japonaise  
depuis 1986

---

restaurants  
boutiques et épicerie fine  
livraison à domicile  
plateaux entreprise  
organisation d'évènements  
restauration temporaire

## www.matsuri.fr

matsuri S.A.S. - 26, rue Léopold Bellan, 75002 Paris - tél. : 01 40 26 11 13 - email : commercial@matsuri.fr





L'ART D'ÊTRE SOI-MÊME



DEPUIS 1812 SINCE  
**Laurent-Perrier**  
CHAMPAGNE

*Laurent-Perrier Ultra Brut  
par Jean-Baptiste Huynh*

[www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.